

Restaurant municipal

Valorisation des déchets en méthanisation

Le contexte ...

Le restaurant municipal élabore sur place quelques 85000 repas par an.

En réponse à la Circulaire du 10 janvier 2012 relative à l'obligation de tri des biodéchets pour les «gros producteurs», la municipalité initie la valorisation des biodéchets du restaurant municipal par méthanisation dans une unité agricole située à Noyal-sur-Vilaine. Sensibilisés, les enfants participent activement au tri, encadrés par le personnel municipal.



Comment fonctionne le restaurant municipal ?

Chaque jour, le restaurant municipal de Châteaugiron élabore sur place près de 600 repas pour les élèves des écoles publiques, élémentaire La Pince Guerrière et maternelle Le Centaure, ainsi que pendant les vacances scolaires pour l'Accueil de loisirs. 210 repas sont acheminés en liaison chaude au Centaure : préparés au restaurant, ils sont livrés et maintenus chauds pour être servis directement aux enfants.

**Près de 600 repas
élaborés sur place
chaque jour**

L'équipe du restaurant municipal encadrée par Claudine Reillon, responsable, est composée de 4 personnes en cuisine et 12 personnes en salles dont 8 au Centaure.

L'équipe du restaurant est sensible à la réduction des déchets. Afin d'en limiter la production, les portions sont ajustées en fonction de l'âge des enfants et le choix du gros conditionnement servi en portion est privilégié. Ce qui permet de réduire la production de déchets à 50 g par repas quand la moyenne nationale est estimée à 130 g.



Le personnel du restaurant élabore sur place les repas



Entre l'école La Pince Guerrière et le Centaure, près de 600 élèves déjeunent au restaurant.



Qualité et fraîcheur au menu du restaurant municipal :

C'est une cuisine simple et familiale qui est préparée en privilégiant la qualité et le goût. Dans le respect de la réglementation des marchés publics, la provenance des produits en approvisionnement local est recherchée. La viande ainsi que les fruits et légumes sont majoritairement frais et livrés deux fois par semaine au restaurant (fréquence de livraisons à la demande pour la viande).

Une grande partie de la viande consommée répond au label Bleu-Blanc-Coeur, label garantissant la traçabilité alimentaire des animaux et la qualité nutritive des aliments.

Régulièrement des produits biologiques sont proposés aux menus.

A chaque appel d'offres, la commission Restaurant Scolaire procède à une dégustation des produits proposés aux enfants.



Fruits et légumes frais sont livrés deux fois par semaine.

Des produits frais livrés quotidiennement

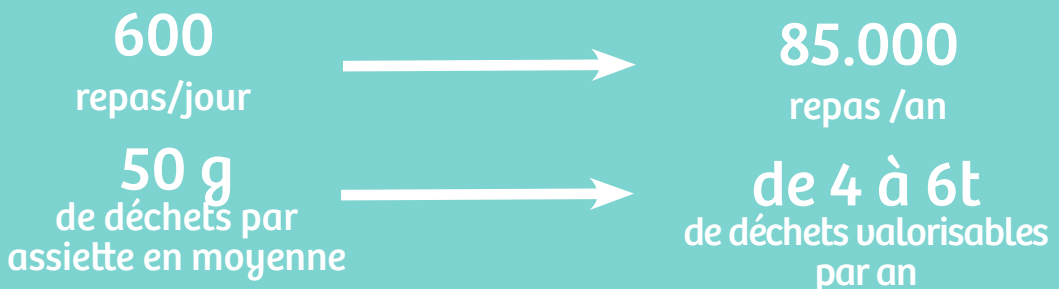
Moins de déchets avec le portionnement

Les produits ménagers labellisés « ecocert » sont utilisés au restaurant municipal permettant un entretien efficace et moins nocif pour les agents, les enfants et l'environnement.

D'où proviennent les produits frais * ?

Viande bovine / veau / porc	Fougères (35)
Viande Porc fermier	St Thurial (35)
Volailles	Rennes (35)
Produits laitiers	Ploudaniel (29)
Fruits et légumes	Noyal sur Vilaine (35)
Pain	Châteaugiron (35)
Crêpes	Châteaugiron (35)
Pommes	Nouvoitou (35)

* au 1^{er} janvier 2016



Ce que dit la réglementation :

La circulaire du 10 janvier 2012 stipule que :

« Cette obligation doit contribuer à l'atteinte de différents objectifs du Grenelle de l'environnement :

- l'objectif de 75% de recyclage des déchets non dangereux d'activités économiques hors bâtiment et travaux publics, agriculture et industries agro-alimentaires,
- la diminution de 15% des quantités de déchets partant en stockage ou en incinération,
- la mise en œuvre de l'axe « Mieux valoriser les déchets organiques » du Plan Déchets pour les années 2009-2012, qui prévoit notamment un doublement entre 2009 et 2015 des capacités de valorisation biologique des déchets.

Il s'agit de réunir les conditions pour développer, en toute proportionnalité et complémentarité, la collecte séparée des biodéchets, le compostage domestique et de proximité, le compostage industriel et la méthanisation. L'objectif majeur est de permettre le retour au sol d'une matière organique de qualité compatible avec les objectifs de préservation des milieux, sans remettre en cause d'autres modes de valorisation matière ou la valorisation en alimentation animale. »

Valorisés, les biodéchets produisent de l'électricité locale :

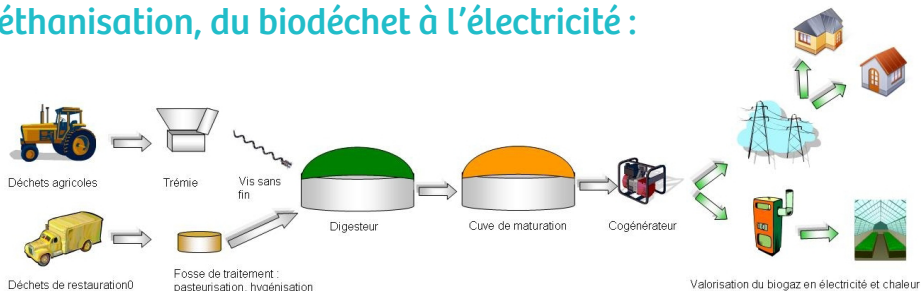
Depuis septembre 2014, la municipalité a engagé une réflexion sur le traitement des déchets produits au restaurant municipal.

Envisagé dans un premier temps, le compostage n'a finalement pas été retenu pour des raisons techniques.

Le choix de la commune s'est porté sur la méthanisation en partenariat avec le GAEC Lamoureux à Noyal-sur-Vilaine. Dans cette exploitation agricole, dont la principale activité est l'élevage de porc, la méthanisation permet de traiter principalement les lisiers ; les autres apports (déchets végétaux et biodéchets de restauration) permettent d'alimenter régulièrement la production de biogaz. Le méthane produit fournit de l'électricité (Réseau ERDF) et de la vapeur d'eau (Chauffage des bâtiments agricoles). Le digestat (ce qui reste après que le méthane soit extrait) est ensuite épandu sur les terres et constitue un amendement facilement assimilable par les sols.

L'ensemble des restes de cantine est « méthanisable » et le tri s'avère plutôt simple : ne sont exclus que les emballages plastiques comme les pots de yaourt ; tout le reste peut être collecté y compris les serviettes en papier. Le gisement est estimé entre 4 et 6 tonnes à l'année.

La méthanisation, du biodéchet à l'électricité :



Informer et sensibiliser les acteurs du tri

Le personnel municipal du restaurant scolaire est le maillon principal de l'information des enfants : explication sur le tri, sensibilisation au gaspillage...

En parallèle, un affichage sur site permet d'expliquer aux enfants la raison du tri et le devenir des déchets triés. Le sujet sera également présenté dans le magazine municipal le Castelgironois d'avril.




C'est l'histoire d'une peau de banane...

tellement forte qu'elle produit de l'électricité !

Je trie mes déchets à la cantine → Ils sont transformés en gaz, c'est la méthanisation → Ce gaz produit de l'électricité

Municipalité Ville de Châteaugiron - Crédit photo: Fotostock.com



Petit répère du tri au restaurant municipal

Les déchets qui sont valorisables en méthanisation

mais aussi les opercules de yaourt, Les coques de fromages

Les déchets qui vont directement à la poubelle

merci

Plus d'informations sur :

www.developpement-durable.gouv.fr/-Le-Grenelle-de-l-environnement-de-.html

www.developpement-durable.gouv.fr/La-methanisation.html

www.ademe.fr/methanisation