

# MEIKO : UN ACTEUR ENGAGÉ DANS LA VALORISATION DES BIODÉCHETS



Olivier Robin

## Qu'entendez-vous par biodéchets ?

Il s'agit des Déchets de Cuisine et de Table (DCT), résultant de la préparation des repas, des restes alimentaires des convives ou des surplus de production.

## À partir de combien de tonnes de biodéchets les restaurateurs ont-ils obligation de les traiter ?

Depuis 2016, les restaurateurs, produisant plus de 10 T de biodéchets par an, sont tenus de les trier et de les valoriser.

Mais à partir de 2025, tous les professionnels de la restauration seront concernés sans distinction de seuil.

## Quelle est la réglementation sur la gestion des biodéchets ?

Les biodéchets sont soumis à deux réglementations. L'une est liée au Grenelle de l'environnement et vise à les valoriser par un retour au sol. L'autre émanant du Ministère de l'Agriculture porte sur les risques sanitaires liés aux biodéchets.

## Comment avez-vous pris en compte cette réglementation ?

Le GECCO (association d'industriels au service de la restauration) et l'ADEME ont publié une syn-

thèse réglementaire, validée par les ministères concernés. Notre livre blanc s'appuie sur ce document. Il passe en revue les différentes solutions et facilite la prise de décision des professionnels. Cet ouvrage est téléchargeable sur le site [www.biodéchets-restauration.fr](http://www.biodéchets-restauration.fr)

## En quoi ce site internet est-il utile pour vos futurs clients ?

Il intègre un simulateur interactif permettant à chacun de connaître sa production annuelle de biodéchets et de se situer par rapport à ses obligations réglementaires. Il permet aussi de disposer d'une estimation annuelle des coûts de la gestion des biodéchets et d'identifier les leviers d'économie.

## Comment vos solutions fonctionnent-elles ?

Les biodéchets sont récupérés par des collecteurs directement installés sur les postes de travail (légumerie, self, laverie...). Puis ils sont transférés automatiquement via un circuit étanche vers un broyeur et une cuve de stockage dimensionnée pour une collecte mensuelle ou bimensuelle. Les biodéchets broyés forment ainsi une soupe particulièrement appréciée de la filière de valorisation dans la mesure où elle entre, sans traitement préalable, dans les outils industriels (méthanisation ou compostage).

## En quoi ces solutions sont-elles un levier économique ?

Grâce à l'automatisation des process, nous supprimons la manipulation des déchets, le lavage et la désinfection des bacs.

Mais pas seulement, nous réduisons les consommations électriques et d'eau ainsi que les coûts

de transport (une seule collecte assurée sur plusieurs mois).

## Le coût est-il important ?

La tarification de la collecte est assise sur les volumes réellement collectés (contrairement aux dispositifs classiques en bac) et permet donc une transparence sur les frais de gestion. WasteStar ressort comme le dispositif le plus économique avec une durée d'amortissement à très court terme. Polytechnique a ainsi amorti le WasteStar sur 3 ans et continue d'économiser plus de 50 000 € par an.

## À qui s'adresse vos solutions ?

Equipé de ce système, Polytechnique a été le premier site français en 2012 pour valoriser ses biodéchets en méthanisation... Depuis, des centres hospitaliers, universités, établissements scolaires, hôtels et autres restaurateurs ont optimisé leur gestion des biodéchets à travers le WasteStar. De nombreuses entreprises (ORANGE, TOTAL, CNRS, EADS...) y ont trouvé le moyen de concrétiser leur engagement dans le développement durable. Elles n'hésitent plus à mentionner leurs choix rationnels dans leur rapport RSE.

## En quoi vous considérez-vous comme un tenant de l'économie circulaire ?

Avec nos partenariats de la filière, nous accompagnons nos clients jusqu'aux opérations de collecte et de valorisation grâce à des offres « clé en main ». Certains l'ont si bien compris, qu'ils nous demandent de mettre en place des collectes mutualisées sur leur territoire. ■

Broyeur et cuve de stockage des biodéchets. Installation École Polytechnique.

