LICENCE PROFESSIONNELLE RESTAURATION COLLECTIVE ET INGENIERIE

PROJET TUTORÉ

La gestion des biodéchets dans la restauration collective

Présenté par :

DI-IORIO Adrien

GITTON Chloé

LACAULE Ophélie

RACAUD Laurie

SIMONET Pablo

Année universitaire : **2015 – 2016** Sous la direction de : **Frédéric Zancanaro**

L’ISTHIA de l’Université Toulouse - Jean Jaurès n’entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tutorés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e).

« Ce qu'il y a de plus important à étudier dans une société, ce sont les tas d'ordures »

Jacques Soustelle, ethnologue, élève de Marcel Mauss, 1967

« Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme »

Antoine-Laurent Lavoisier

REMERCIEMENTS

Nous souhaitons en premier lieu remercier Monsieur ZANCANARO, notre enseignant tuteur, pour nous avoir guidé et accompagné tout au long de notre projet tutoré et d'avoir partagé ses conseils avec nous.

Nous tenons aussi à remercier, notre directeur de formation Monsieur ROUILLON, pour son implication et son envie de nous transmettre ses savoirs.

Aussi, bien entendu, toute l'équipe enseignante de l'ISTHIA qui a su répondre à nos questions et nous encourager dans nos recherches et plus particulièrement Monsieur PICHON qui nous aidé à mettre en place notre méthodologie de recherche.

Pour finir, nous remercions tous les professionnels pour leurs témoignages, et le temps qu'ils nous ont consacré malgré leur emploi du temps chargé.

REMARQUES PRÉALABLES

Il est possible que pour la bonne compréhension de tous, nous ayons légèrement modifié les retranscriptions.

Toutes nos sources sont notées en bas de page et nos lectures listées dans la bibliographie.

Les mots annotés d'un astérisque sont répertoriés dans le glossaire page 360.

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS 5
REMARQUES PRÉALABLES 6
INTRODUCTION 8
CHAPITRE 1 : ÉMERGENCE D'UN CONTEXTE ÉCOLOGIQUE 9
1. L'évolution de la perception des déchets 10
2. L'âge écologique 12
3. La définition du contexte actuel 19
4. Le cadre réglementaire 27
CHAPITRE 2 : DÉFINITION DU CADRE ET DE LA MÉTHODOLOGIE DE RECHERCHE 39
1. Le cycle de la valorisation 40
2. Du choix du sujet aux hypothèses 49
3. Méthodologie de recherche 51
CHAPITRE 3 : L'ANALYSE DES RÉSULTATS 58
1. Les réponses aux hypothèses 59
2. Les préconisations pour les professionnels 65
3. Les prolongements et les limites 68
CONCLUSION 72
TABLE DES ANNEXES 74
BIBLIOGRAPHIE 358
GLOSSAIRE 360
TABLE DES ILLUSTRATIONS 362
TABLE DES MATIÈRES 363

INTRODUCTION

Aujourd'hui, il est difficile de nier que notre planète se trouve dans une mauvaise passe. En effet, le phénomène de réchauffement climatique, la raréfaction des matières premières ou bien encore les diverses catastrophes d'origine humaine impactent négativement notre écosystème.

Ces changements ont poussé les populations à se préoccuper de plus en plus de l'environnement. Nos sociétés de consommation repensent ainsi leur mode de vie, pour être plus respectueuses de la Terre, et s'adapter aux nouvelles contraintes de notre milieu. Les exemples sont nombreux, et répondent surtout aux différents enjeux apportés par ces changements environnementaux. Il y a en effet des enjeux économiques, sociaux et écologiques.

La gestion des déchets* s'impose comme un sujet crucial de cette prise en compte écologique. De par son côté polluant et par l'espace qu'il occupe, le déchet se voit depuis plusieurs années pointé du doigt par la société. Les efforts mis en place sont divers : diminution du volume de déchets produits, tri, ou encore recyclage*. Dans cette mouvance est apparu la valorisation* des biodéchets*, sujet du dossier que vous allez lire. Cette prise de conscience a amené à la création de lois cadrant cette gestion des déchets. Cette problématique est donc plus que jamais d'actualité, à la fois pour le professionnel mais également pour le citoyen, qui demain sera probablement lui aussi soumis à cette valorisation des biodéchets.

À travers notre dossier, nous souhaitons apporter aux professionnels, toutes les connaissances nécessaires à la mise en place d'un système de valorisation des biodéchets. Nous avons également souhaité acquérir des connaissances sur ce sujet, qui a n'en pas douter seront importantes lors de notre entrée sur le marché du travail.

CHAPITRE 1 : ÉMERGENCE D'UN CONTEXTE ÉCOLOGIQUE

À la suite de l'actualité règlementaire concernant les biodéchets dans la restauration collective, nous avons tenté de comprendre pourquoi cette question des biodéchets est soulevée aujourd'hui dans ce secteur.

Dans cette première partie, nous allons tout d'abord montrer l'émergence des déchets et l'évolution de la place qu'ils ont pris au fur et à mesure dans notre société. Nous exprimerons aussi la prise de considération de ces derniers et les effets qu'ils ont sur notre planète.

En parallèle, nous exposerons cette prise de conscience environnementale par les politiques, les scientifiques et la population ainsi que la notion d'économie circulaire. Dans ce contexte, le déchet n'est plus vu comme un rebus mais plutôt comme une ressource.

Ensuite, nous avons fait une photographie du contexte actuel des biodéchets, ainsi nous avons abordé l'envie des professionnels à s'engager dans cette démarche environnementale en adhérant à des certifications et normes que nous présenterons.

Enfin, le dernier point sera consacré à la réglementation qui découle du Grenelle 2 Environnement ; noyau de notre recherche. Nous avons analysé ce texte de loi afin de le rendre compréhensible.

Cette partie a pour objectif de présenter la montée en puissance des biodéchets dans notre société.

1. L'évolution de la perception des déchets

La problématique des déchets dans l'histoire de la société est plus ancienne qu'il n'y paraît. En effet, si les hommes préhistoriques ne connaissaient pas de problèmes avec leurs déchets, c'est parce qu'ils étaient un peuple nomade : tandis qu'eux bougeaient, leurs déchets restaient sur place et se dégradaient de manière naturelle. De plus, c'est à cette époque que l'on va assister à la domestication du cochon et du chien, pour aider à l'évacuation des déchets.

C'est ainsi avec la sédentarisation de l'être humain et la création de grandes villes que le déchet commence à devenir une problématique. À cette époque, la norme est de jeter ses déchets dans des décharges situées en dehors des villes, les principaux déchets étant des déchets alimentaires, des vieux habits ou bien des terres cuites.

Si l'on se penche sur la société romaine par exemple, on trouvera des fosses en dehors des villes afin de jeter les déchets mais également un système de jarre à poser en bas de chez soi remplie des selles. Les paysans avaient ainsi la possibilité de récupérer le contenu des jarres afin de l'utiliser en tant que fertilisant. Enfin les romains sont à l'origine des premiers égouts. Il est d'ailleurs étonnant de remarquer qu'aujourd'hui, certains reliefs dans les villes sont uniquement dus aux déchets qui les ont créés.

Néanmoins c'est durant le Moyen-Âge que les déchets vont devenir un vrai problème et même un danger pour les habitants des villes. En effet, un développement rapide du commerce (vers l'an 1000) associé à un manque de politique de traitement de déchets font que les rues se retrouvent couvertes des déchets des habitants, tout comme les fleuves. Le tout, couplé à un nettoyage peu efficace des pavés et l'élevage en pleine rue d'animaux en tout genre crée une situation sanitaire précaire et un terrain de jeu propice aux épidémies.

Le premier roi de France à tenter de mettre un terme à cette insalubrité fut Philippe Auguste en 1185. En effet, incommodé par les odeurs à la fenêtre de son palais, celui-ci ordonna d'une part de paver toutes les rues mais également d'y ajouter des canaux et des fossés centraux pour nettoyer certains quartiers.

En 1343, c'est le roi Charles V qui tente d'enrayer le phénomène des déchets en créant des fosses couvertes afin que les habitants puissent y déposer leurs ordures. Néanmoins peu de citoyens les utilisèrent vraiment, malgré les menaces d'amendes en cas de non-respect de cette directive.

Mais finalement, à partir de novembre 1347, la peste touche la France, faisant des millions de morts, sans que les habitants de l'époque ne fassent le rapprochement entre l'insalubrité de leurs villes et le développement des maladies de l'époque.

En 1506, le roi Louis XII crée une taxe afin de permettre la collecte et le traitement des déchets par la royauté, rapidement rejointe par une taxe dédiée à créer des éclairages publics dans les villes : ce sera la taxe des boues et des lanternes, là encore peu efficace du fait de sa nature pécuniaire.

C'est dans ce mouvement que sera créé en 1515 l'obligation aux riverains de nettoyer devant leurs portes, ainsi que des paniers publics de collecte de déchets. Hélas ces mesures ne seront pas aussi efficaces qu'espérées et c'est ainsi qu'en 1562 une nouvelle épidémie de peste frappa la ville de Paris, conduisant à une prise en charge définitive et ferme par la royauté du traitement des déchets. Il est important de signaler à cette époque-là le rôle des chiffonniers : ceux-ci, récupérant les vieux linges et les os dans la rue sont les pionniers d'une certaine forme de recyclage, transformant les déchets en chiffon ou en graisse à bougie. Il faut également souligner la création des premières entreprises spécialisées dans la gestion des déchets. Celles-ci sont principalement appelées par les bourgeois qui ne souhaitent toucher leurs propres déchets.

Il faudra ensuite attendre les années 1870 et les découvertes de Pasteur en matière d'hygiène pour que les habitants prennent en compte la dangerosité de déverser leurs déchets dans la rue. Cela va permettre notamment d'agrandir le réseau des égouts. Cela passera également par le passage du tout à l'égout, demandé par le préfet de Paris, Haussman.

Néanmoins, la mesure clé de cette politique sera la publication, le 24 novembre 1883, d'un arrêté obligeant tous les loueurs parisiens à mettre en place des boîtes à leurs locataires afin que ceux-ci puissent y mettre leurs déchets, puis les descendre dans la rue afin que ceux-ci soient ramassés par les collecteurs. En outre, les récipients mis à disposition devaient être au nombre de trois : un pour les matières organiques, un pour les matières papiers et les chiffons, un pour la faïence, le verre et les coquilles d'huîtres. Ce nouveau système déclenche le scepticisme des parisiens qui décident de baptiser les récipients du nom du créateur du fameux décret : le préfet Eugène Poubelle. Cette mise en place des poubelles s'accompagnera aussi d'une montée en puissance de l'incinération des déchets[1].

[1] http://www.syctom-paris.fr/edi/sitetom/histoire/index.htm

Cette incinération des déchets connaitra un succès fort jusqu'au début des années 1970. En effet, l'incinération était jugée comme le moyen le plus propre de gérer ses déchets en raison des vertus purificatrices du feu. Néanmoins, suite à la hausse des coûts de décharges et d'incinération, mais également des dangers que représentent ces derniers pour l'écologie, le recyclage et les autres types de valorisation des déchets reviennent petit à petit.

2. L'âge écologique

2.1. La naissance du mouvement écologiste

C'est le biologiste Ernst Haeckel qui définit en premier l'écologie en 1866. Il définit ce terme comme « la science des relations des organismes avec le monde environnant, c'est-à-dire, dans un sens large, la science des conditions d'existence ». Ce mot prend racine sur le grec, *oikos* et *logos*, qui signifie science de l'habitat. La littérature écologique commence ainsi à se développer à la fin du XIX^{e} siècle.[2]

En effet, les premières grandes dégradations de notre environnement datent de la découverte et de la colonisation en Amérique au XVI^{e} siècle. Les grandes puissances, en colonisant les nouvelles terres, pillent les milieux naturels, soit en exterminant les espèces animales (pour la fourrure, les plumes, la viande) ou en exploitant les terres (fermes, mines d'or, d'argent ou de cuivre).

Il faudra néanmoins attendre 1945 pour voir le début de ce que l'historien de l'environnement, Donald Worster, appelle l'âge écologique. Celui-ci débute le 16 juillet 1945, avec l'explosion de la première bombe atomique dans le désert du Nouveau-Mexique. L'homme a pour la première fois contaminé irréversiblement son environnement. Il faudra attendre les bombardements d'Hiroshima et de Nagasaki, les 6 et 9 août 1945, pour qu'en plus de l'atteinte à l'environnement soit perpétrée une atteinte à l'être humain, et notamment sur son génome. On va alors parler d'écocide.

Cette stratégie sera réutilisée par les États-Unis lors de la guerre du Vietnam (1954-1975). Les troupes américaines auront en effet élaboré une stratégie fondée sur la destruction de l'écosystème, à l'aide d'herbicides de synthèse et du napalm.

[2] https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89cologie

C'est en 1962 que, déjà, la biologiste américaine Rachel Carson tire la sonnette d'alarme vis-à-vis des pesticides dans son livre, *Le Printemps Silencieux*. Elle y expose notamment le rôle du dichlorodiphényltrichloroéthane, ou DDT, sur la mortalité des oiseaux. C'est en partie grâce à cet ouvrage que les premiers mouvements écologistes vont naître[3].

Et cette pensée va se concrétiser dans les années 1970, avec la formation de nombreux mouvements écologistes. Deux phénomènes vont expliquer cette prise en compte de l'environnement par la société.

En effet, les années 70 vont connaître plusieurs catastrophes écologiques d'origine humaine. On peut par exemple citer le naufrage du pétrolier Amoco Cadiz au large des côtes bretonnes le 16 mars 1978, et qui est considéré aujourd'hui comme une des pires marées noires de l'Histoire.

L'autre phénomène est la remise en question de la société de consommation opérée en 1973 à la suite du premier choc pétrolier. En effet, l'essoufflement de la croissance, jusqu'ici vertigineuse, va pousser les ménages français à s'interroger sur leur consommation, et notamment sur la question du gaspillage.

C'est également dans les années 70 que l'on va assister aux premières mesures politiques. Sur le plan français tout d'abord, c'est le président Georges Pompidou qui, en 1971, sera à l'origine du premier ministère de l'environnement. L'agronome René Dumont sera lui le premier candidat à la présidentielle issu d'un mouvement écologiste en 1974. À noter également la création des premiers textes destinés aux enseignants français afin d'éveiller un esprit de respect de l'environnement chez les élèves tout au long de cette décennie.

Mais c'est surtout au niveau international que va apparaître la question de l'environnement. Tout commence en juin 1972 avec la première conférence mondiale sur l'environnement de l'Organisation des Nations Unies à Stockholm[4]. Celle-ci aboutie à la création du PNUE (Programme des Nations Unies pour l'Environnement). Ce dernier affirme le droit de chacun de vivre dans un environnement sain, lui permettant de vivre dans la dignité et le bien-être. Il y a ainsi une remise en question du modèle économique porté sur la croissance.

[3] https://fr.wikipedia.org/wiki/Printemps_silencieux
[4] https://fr.wikipedia.org/wiki/Programme_des_Nations_unies_pour_l%27environnement

Cette première conférence sera la première d'une longue lignée :

- En 1982 a lieu le sommet de la Terre à Nairobi. Celui-ci sera marqué par un désintérêt des pays, notamment les États-Unis via son président Reagan dans le contexte du réchauffement de la guerre froide, et n'aboutira sur aucune annonce concrète. Il n'est même pas vraiment considéré comme un sommet de la Terre officiel.

- Le sommet de la terre suivant sera celui de Rio[5]. Celui-ci débouche sur la déclaration de Rio qui « témoigne de deux grandes préoccupations apparues pendant l'intervalle de vingt années séparant ces deux conférences : la détérioration de l'environnement, notamment de sa capacité à entretenir la vie, et l'interdépendance de plus en plus manifeste entre le progrès économique à long terme et la nécessité d'une protection de l'environnement. »[6]. Il y a 27 principes à cette convention, dont le premier qui stipule que : « Les êtres humains sont au centre des préoccupations relatives au développement durable. Ils ont droit à une vie saine et productive en harmonie avec la nature. » On crée également le programme action 21, et trois conventions (sur la diversité biologique, sur les changements climatiques et sur la désertification). Néanmoins, vingt ans après, seuls quatre objectifs sur 90 ont connu des progrès significatifs, selon le rapport Geo-5 du PNUE.[7]

- En 1997, 84 États signent le protocole de Kyoto pour limiter les gaz à effet de serre. Il entre en vigueur le 16 février 2005.

- Ensuite, c'est en 2002 qu'a lieu le sommet de Johannesburg. Le monde étant focalisé sur la lutte contre le terrorisme à la suite des attentats du 11 septembre 2001, le sommet est donc plus centré sur le développement durable et abouti à des mesures plutôt sociales, mettant en avant la coopération entre les pays du nord et du sud.[8]

- Enfin, en novembre 2015, la Cop 21 aboutie aux accords de Paris sur le climat, afin de limiter les gaz à effet de serre et le réchauffement climatique.

[5] https://fr.wikipedia.org/wiki/Sommet_de_la_Terre#Rio_de_Janeiro_1992
[6] http://www.un.org/french/events/rio92/rio-fp.htm
[7] http://www.lemonde.fr/economie/article/2012/06/20/sommets-de-la-terre-des-precedents-decevants_1721568_3234.html
[8] http://www.francophonie.org/IMG/pdf/Johannesburg.pdf-

2.2. Du développement durable à l'économie circulaire

C'est au cours des différentes conférences internationales sur l'environnement que se développent des mouvements économiques basés sur le développement durable.

Le développement durable répond aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs.

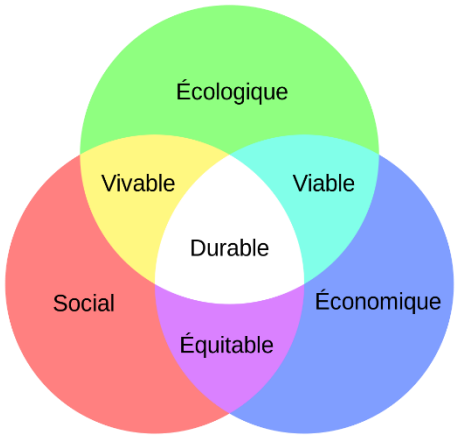
Il vise à obtenir une société où les besoins de tous sont satisfaits, maintenant et demain, en respectant les limites des écosystèmes et des ressources naturelles.

Il s'agit de conjuguer simultanément et harmonieusement trois dimensions :

- Sociale
- Environnementale
- Économique

Les alternatives issues d'un développement durable sont, tant dans leur fond que dans leur forme, acceptables, viables et supportables par la population. Sans cela, elles ne peuvent pas être appliquées à long terme et ne seront pas porteuses du changement escompté.[9]

Figure 1 : Le développement durable



[9] http://www.foundationfuturegenerations.org/fr/developpement-soutenable

Le mot développement durable découle de la traduction du concept anglais « sustainable development ». Cependant, certains préfèrent utiliser l'expression « développement soutenable », car premièrement elle est plus fidèle à l'expression anglaise, et met également plus en avant ce que notre environnement peut supporter sur le long terme. Elle tient plus en compte les ressources naturelles disponibles dans lesquelles nous puisons, et les déchets que nous demandons à la planète d'absorber.[10]

Le mot « durable » quant à lui renvoie à la durée du phénomène. Il met en avant que le développement doit se faire sur le long terme pour les générations futures.

Cependant, le développement durable se voit être critiqué car jugé trop large. De ce fait des économies se sont développées pour lutter contre le schéma linéaire classique de production et de consommation qui est :

Figure 2 : Schéma linéaire du traitement des déchets



Ce modèle n'est pas conçu pour le recyclage. Il s'agit d'un modèle ouvert qui d'un côté, épuise les ressources et de l'autre, accumule les déchets. Ce dernier vise à diminuer notre impact, ce qui ne fait que retarder un préjudice certain.

De ce fait, on voit apparaître un concept circulaire qui repose sur un principe de cycle fermé et qui tend vers le « zéro déchet ».

L'économie circulaire s'inspire de nombreux travaux scientifiques et organisationnels des cinquante dernières années qui cherchent une cohésion entre les activités humaines et la biosphère.

[10] http://www.alterre-bourgogne.org/a/104/developpement-durable-ou-soutenable-/

Une première approche se développe en 1972 après une publication du rapport du Club de Rome[11]. Au sein de ce dernier, on voit se développer également le concept de la "croissance zéro" qui vise à limiter la société de consommation et le culte de la productivité[12] (Franck-Dominique Vivien. *Le développement soutenable* redistribuer des richesses au niveau mondial pour pouvoir équilibrer la croissance entre les pays du nord et les pays du sud). Puis en 1976, un schéma en boucle est présenté dans un rapport pour la commission européenne. Le concept de développement durable est formalisé dans le rapport de Brundtland en 1987 et sera repris à Rio en 1992.

Vers la fin des années 80, le concept « Cradle to Cradle », ou « du Berceau au Berceau », a émergé par l'architecte américain William Mc Donough, et le chimiste allemand Michael Braungart. Ils formalisent leurs idées dans un livre, *Cradle to Cradle. Créer et recycler à l'infini,* 2002.

Le terme d'économie circulaire apparaît pour la première fois en 1990 par deux économistes anglais David W. Pearce et R. Kerry Turner.

Parallèlement, le concept du « zéro déchet » prend forme dans des actions menées dans les années 90 par deux toxicologues américains, Paul Connett et Bill Sheehan, qui luttaient contre les implantations d'incinérateurs et de décharges.[13]

L'économie circulaire est une manière réaliste d'envisager une économie au niveau mondial pour limiter l'impact de l'être humain et préserver les ressources de plus en plus limitées. En effet, la société de consommation trouve aujourd'hui ses limites face aux enjeux environnementaux, l'emploi et l'augmentation de la population mondiale qui devrait progresser de 43% entre 2012 et 2100.

L'idée est de maintenir la qualité des matières premières tout au long des multiples cycles de vie du produit.

[11] Groupe de réflexion réunissant des scientifiques, des économistes, des fonctionnaires nationaux et internationaux de 52 pays qui se préoccupent de problèmes complexes auxquels doivent faire face toutes les sociétés, tant industrialisées qu'en développement. (Définition wikipédia)

[12] http://www.melchior.fr/La-croissance-zero-et-la-decro.3921.0.html

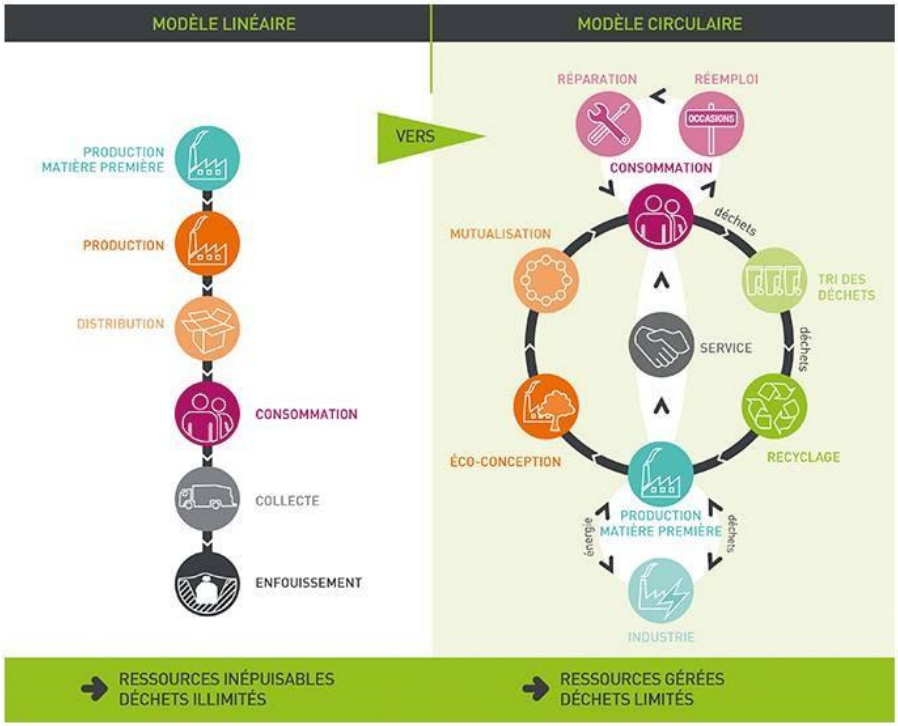
[13] ADEME

Ce courant s'inspire de la nature car les espèces animales et végétales vivent ensemble et se nourrissent en utilisant les déchets des autres. L'objectif est d'utiliser le recyclage à l'infini et faire que les déchets des uns deviennent la matière première des autres ou retournent au sol. Le déchet peut être entièrement remployé et considéré comme un produit. Au niveau des produits industriels, ils sont récupérés, désassemblés et complètement réutilisés. Les bons matériaux rentrent dans des cycles à l'infini, utilisés au bon endroit et au bon moment. Au final, cela signifie que tout peut être considéré comme une ressource, un nutriment, et que la notion de déchet disparaît.

L'économie circulaire concrétise l'objectif de passer d'un modèle de réduction d'impact à un modèle de création de valeur. Elle réfléchit donc en amont du produit, afin que sa conception ait, à termes, un impact positif tant sur :

- L'économie, c'est-à-dire les bénéfices.
- Le social, c'est-à-dire le bien-être.
- L'environnement, c'est-à-dire le respect de la planète.[14]

Figure 3 : Modèle linéaire VS modèle circulaire



15

[14] http://www.institut-economie-circulaire.fr/Qu-est-ce-que-l-economie-circulaire_a361.html
http://www.developpement-durable.gouv.fr/L-economie-circulaire,45403.html
http://www.musedt.com/cradle-to-cradle/
http://plateformeco.com/?page_id=215
http://www.epeaparis.fr/cradle-to-cradle/principes/

[15] simcval.fr

3. La définition du contexte actuel

3.1. Les indicateurs

Depuis 40 ans, nous avons doublé la quantité de nos déchets, c'est pour cela que l'activité liée aux déchets est en pleine expansion et que de nouvelles filières se développent.

D'après la dernière édition sur les déchets de l'ADEME, nous produisons en France 345 millions de tonnes de déchets, soit 10 tonnes de moins qu'en 2014. De nouvelles directives sont mises en place afin de réduire les déchets et d'augmenter la part de valorisation d'ici à 2020.

- Réduire de 10% les déchets des ménages et assimilés et de 4% les déchets d'activité économique.

- Augmenter la valorisation à 55% des déchets non dangereux.

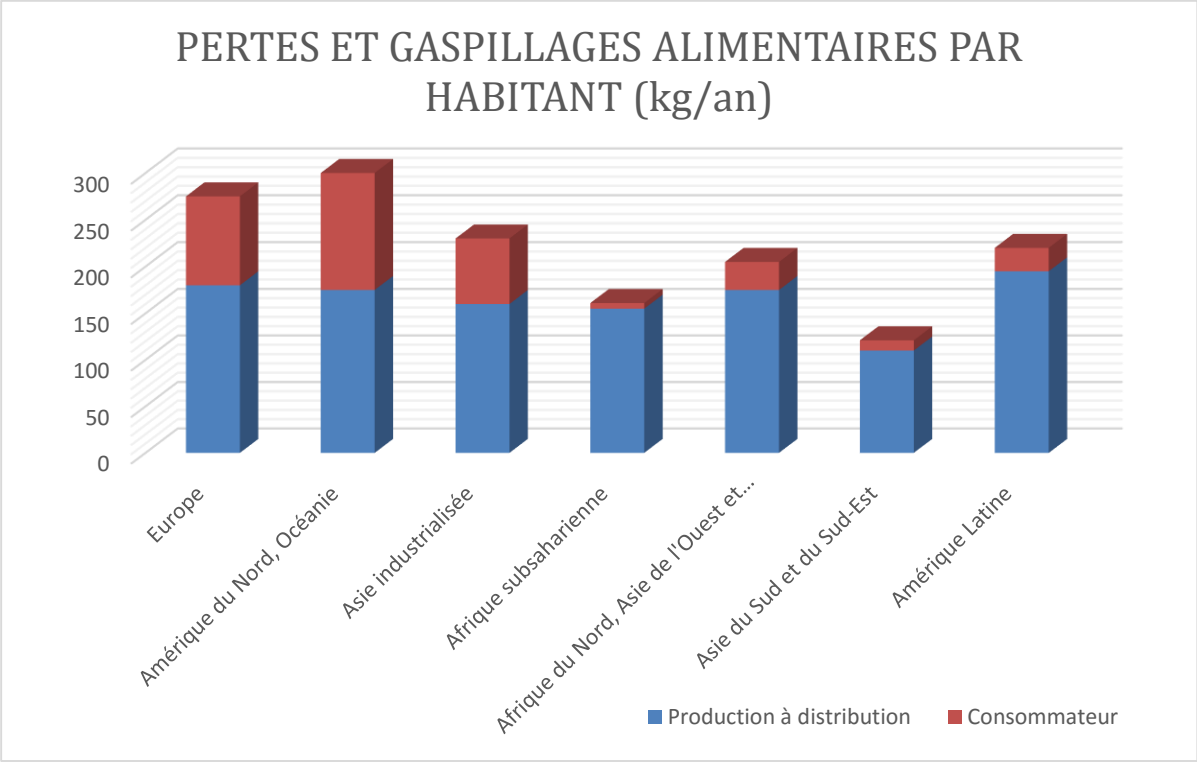
Les plans de prévention ciblent principalement les flux de déchets des matières organiques. [16]

C'est une filière qui tend à se développer et qui commence à s'organiser avec des projets de création de centres de méthanisation soutenus par l'ADEME.

On s'aperçoit nettement dans la figure ci-dessous que les pays les plus développés ont une part considérable de perte et gaspillage au moment de la consommation, alors que de la production à la distribution la part est plus ou moins similaire par habitant. Un citoyen européen produit entre 95 et 115 kg de déchets alimentaires par an et sur la partie consommation. Il se positionne comme l'un des plus gros producteurs par rapport au reste du monde.[17]

[16] ADEME-CC-Dechets2015
[17] http://www.fao.org/

Figure 4 : Pertes et gaspillages alimentaires

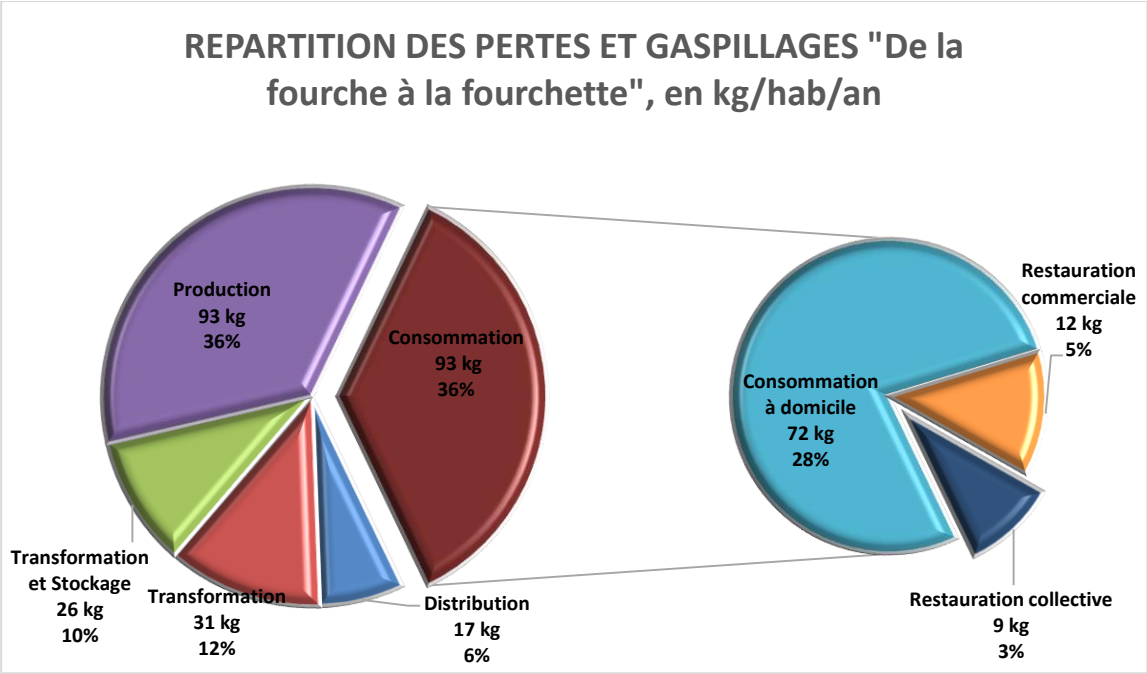


La gestion des déchets devient aussi un enjeu sociétal. Il s'agit de favoriser la valorisation des biodéchets mais dans le même temps les réduire, et cela commence par réduire le gaspillage. Aujourd'hui environ 1,3 milliards de tonnes de nourriture sont jetées ce qui pourrait nourrir les personnes qui souffrent de malnutrition dans le monde.[18]

Ces pertes alimentaires portent atteinte au climat, à la terre, à l'eau et à la biodiversité de notre écosystème. En effet, pour produire des matières premières, beaucoup d'eau est nécessaire, et entraîne des émissions de Co_2 inutiles par exemple. Il est donc important de commencer par réduire le gaspillage en sensibilisant la population, et en commençant par les enfants afin de transmettre ces valeurs.

On s'aperçoit que les pertes et gaspillages se retrouvent tout au long de la chaîne alimentaire et plus particulièrement au niveau de la production de matières premières et de la consommation. Nous nous sommes focalisés sur la partie consommation au sens large car elle englobe toutes les étapes de la production culinaire à la consommation finale.

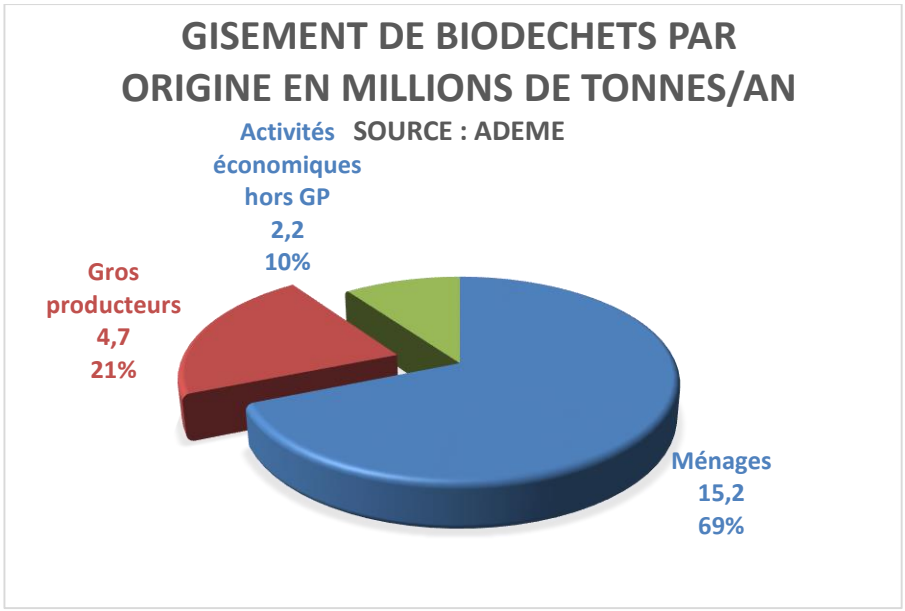
[18] https://zero-gachis.com/quelques-chiffres



Selon l'Organisations des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, un habitant européen gaspille 280 kg de déchets alimentaires.

Le gisement des biodéchets représentent 22,1 millions de tonnes en France.[19] Ils proviennent des ménages, des activités économiques et des gros producteurs.

Figure 5 : Gisement de biodéchets



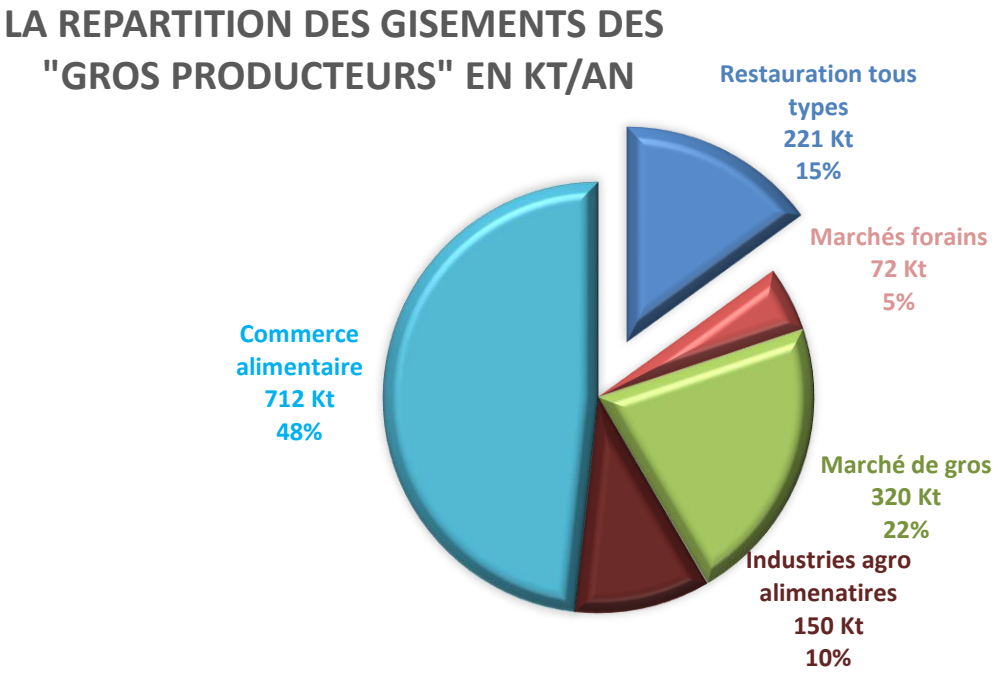
[19] ADEME *Réduire, trier, Valoriser les biodéchers chez les gros porteurs, Guide pratique,* 2011

La réglementation sur laquelle nous nous sommes penchés, le Grenelle 2 de l'environnement, vise les gros producteurs, qui sont :

- La restauration tous types
- Les marchés de gros
- Les marchés forains
- L'industrie agro-alimentaire
- Le commerce alimentaire

Sur ces 4,7 millions de tonnes, il est retenu un gisement de biodéchets alimentaires de **1 475 millions de tonnes**. Le reste étant principalement des déchets verts*, ils sont déjà dans une filière de collecte et de valorisation organisée.

Figure 6 : Répartition des gisements



Le commerce alimentaire est le principal producteur de biodéchets avec 712 kilos tonnes par an. Il englobe les hypermarchés, les supermarchés, les superettes, les commerces d'alimentation générale, les commerces de détail de produits surgelés. Leurs biodéchets sont essentiellement des produits encore emballés, abîmés, arrivant à la date limite d'utilisation optimale et ne pouvant être présentés à la vente. Ils étaient jusqu'à aujourd'hui retirés des rayons, jetés et rendus impropres à la consommation. Mais depuis le 3 février 2016, le Sénat et l'Assemblée Nationale ont adopté des dispositifs qui prévoient une sanction pour éviter la destruction volontaire des denrées alimentaires. Ils permettent aussi aux grands supermarchés de signer un contrat appelé « convention d'organisation de la collecte sécurisée des denrées alimentaires invendus encore consommables », entre distributeurs et associations caritatives. Il y a un intérêt social concernant les personnes dans le besoin mais aussi pour les entreprises qui bénéficient d'un avantage fiscal assez conséquent. Par ce biais, ils réduisent donc considérablement leurs tonnages de biodéchets qui restent à valoriser et baissent leurs coûts de traitement.

La restauration tous types sert environ sept milliards de repas chaque année dont un peu plus de la moitié en restauration collective et produit un gisement de 900 000 tonnes de biodéchets.

Elle comporte cinq types de déchets :

- **Déchets alimentaires,**
- Conditionnements et emballages,
- Huiles alimentaires usagées,
- Résidus de bacs à graisses,
- Eaux usées.

Cependant les établissements concernés par le seuil de 10 tonnes, dans « La restauration tous types » en France représente 15% du gisement des biodéchets soit 221 kilos tonnes par an.

3.2. Les normes et certifications

De ce contexte établi, l'environnement prend une telle ampleur que le consommateur exige des preuves sur l'engagement des professionnels.

Actuellement, dans le secteur de l'hôtellerie restauration, nous comptons de nombreuses normes et certifications qui attestent de la qualité d'un produit ou d'un service. La certification est donc très utile, elle répond aux attentes des clients et renforce la crédibilité d'une installation.

Que ce soit au niveau environnemental, qualité des produits, lieu de production des produits, beaucoup de normes et certifications ont vu le jour ces dernières années.

Ces normes ont un coût en général, et demandent de répondre à un certain nombre de critères pour pouvoir avoir le droit de les exploiter.

Concernant notre sujet, nous avons quelques normes pouvant être utiles aux restaurateurs ou aux autres acteurs du marché pour se faire connaître et reconnaître dans ce milieu. Ce sont des normes concernant pour la majorité le développement durable, c'est à dire respectueuses de l'environnement, à buts sociaux, et économiquement viables.

Nous avons par exemple :

- **ISO 14000 – Management environnemental**

Cette norme définit une série d'exigences spécifiques à la mise en place d'un système de management environnemental dans une organisation. Elle est mise en place par l'Organisation internationale de normalisation. Cette norme est la plus utilisée dans notre secteur.

Cette norme est applicable pour les établissements de toutes tailles, et de tous types, et s'applique donc aux aspects environnementaux des activités, produits et services que l'organisme détermine. Il a en effet les moyens de les maîtriser et les influencer en prenant en compte la notion du cycle de vie. C'est également un élément de la triple certification (qualité, sécurité, environnement) 9001, ISO 14001, et OHSAS 18001 (British Standard Occupational Health and Safety Advisory Services).[20]

[20] https://fr.wikipedia.org/wiki/ISO_14001

Il existe différentes versions :

- **ISO 14001 : 2015 :** Systèmes de management environnemental - Exigences et lignes directrices pour son utilisation.

Elle spécifie les exigences relatives au management environnemental, utilisé par un organisme pour améliorer sa performance énergétique. Elle permet d'aider une entreprise ou un organisme à obtenir des résultats en termes de management environnemental, qui constituent une réelle valeur ajoutée pour l'environnement, pour l'entreprise elle-même, et les autres parties intéressées.

Les résultats escomptés de cette norme incluent :

- L'amélioration de la performance environnementale
- Le respect des obligations et conformité
- La réalisation des objectifs environnementaux

- **ISO 14006 : 2011**

Systèmes de management environnemental - Lignes directrices pour intégrer l'écoconception

Cette norme sert à fournir les lignes directrices pour aider les organismes à établir, documenter, mettre en œuvre et mettre à jour en permanence leur management environnemental. Cette norme est destinée aux organismes ayant déjà mis en application la norme ISO 14001, mais peut aussi aider les autres à intégrer l'écoconception dans d'autres systèmes de management. Cette norme n'est cependant pas destinée à des fins de certification, car elle n'instaure pas en elle-même des critères spécifiques de performance environnementale.

- **ISO 14064 : 2006**

Gaz à effet de serre - Spécifications et lignes directrices, au niveau des organismes, pour la quantification et la déclaration des émissions et des suppressions des gaz à effet de serre

Cette norme spécifie les différentes exigences, au niveau des organismes, pour pouvoir quantifier les rapports d'émission de gaz à effet de serre (GES), et leur suppression. Cette norme inclue des exigences en termes de conception, de mise au point, la gestion, la rédaction et la vérification de l'inventaire des gaz à effet de serre d'une organisation.

- **ISO 14004 : 2004**

Systèmes de management environnemental - Lignes directrices générales concernant les principes, les systèmes et les techniques de mise en œuvre

Elle donne les lignes directrices concernant l'établissement, la mise en place, et l'amélioration d'un système de management environnemental. Elle permet d'indiquer comment coordonner les autres systèmes au système de management environnemental. Cette norme est cohérente avec le modèle de l'ISO 14001 : 2004, mais n'a pas pour objectif de fournir une interprétation des exigences de cette dernière.[21]

➢ Écos labels

Il existe en France, la marque NF Environnement, qui est le label écologique français, et au niveau européen, nous avons l'Écolabel Européen.

Ces labels distinguent des produits et des services respectueux de l'environnement, sur différents critères. Ils ont été créés à l'initiative des pouvoirs publics pour apporter des garanties aux consommateurs, au niveau de la qualité écologique des produits et services. Il faut que les utilisateurs demandent volontairement ces labels pour les obtenir, cela constitue un signe de différenciation face à la concurrence.[22]

➢ **ENVOL** : Engagement Volontaire de l'Entreprise pour l'Environnement

C'est une marque de reconnaissance de l'engagement d'une entreprise en faveur de l'environnement. Cette initiative est peu coûteuse et portée par les Chambres de Commerces et de l'Industrie, les Chambres des Métiers, et l'ADEME. Elle est proposée par l'AFNOR Certification. Cette norme est utilisée par certaines entreprises dans le but de renforcer la confiance de la clientèle en montrant des gages de qualité environnementale.[23]

Elle permet aux organismes de maîtriser les principaux impacts sur l'environnement, et suivant leurs efforts fournis, ils peuvent bénéficier de l'affichage de la marque ENVOL sur tous les supports de communication, comme le centre de compostage que nous avons rencontré. [24]

[21] http://www.iso.org/iso/fr/iso14000

[22] http://www.ecolabels.fr/
[23] http://www.cler-verts.fr/
[24] http://www.boutique-certification.afnor.org/certification/envol

4. Le cadre réglementaire

Il existe différentes lois et règlements qui interagissent autour du sujet de la valorisation des biodéchets.

Définition : Le biodéchet représente tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine, issu des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

D'après la liste de codification des déchets (Annexe II de l'article R. 541-8 du CE), les biodéchets en restauration collective portent la nomenclature suivante : 20 01 08, ce sont les déchets de cantines et de cuisines biodégradables.

Il existe plusieurs textes européens ou français, contenant des éléments en rapport avec les biodéchets.

Voici une liste qui classe chronologiquement ces textes en tenant compte de leur hiérarchie :

- Directive-cadre 2008/98/CE du 19/11/2008
- Grenelle 1 et Grenelle 2
- Loi 2010-788 du 12/07/10 article 204
- Décret Min. Env. 2011-828 du 11/07/2011 article 26
- Arrêté Min. Env. du 12/07/11
- Circulaire Min. Env. du 10/01/12

Il faut y ajouter le règlement européen n°1069/2009 sur les sous-produits animaux ainsi que la loi relative à la transition énergétique que nous développons aussi dans cette partie.

4.1. Directive du parlement européen et du conseil

Cette directive (2008/98/CE) du 19 novembre 2008, relative aux déchets définit ce qu'est un biodéchet et abroge certains principes émanant de divers règlements antérieurs. C'est donc une mise à jour du cadre législatif.

Voici la définition :

Les « déchets biodégradables de jardin ou de parc, déchets alimentaires ou de cuisine issus des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires, ainsi que les huiles alimentaires usagées. »

4.2. La loi Grenelle de l'environnement

À la suite des directives européennes un processus évolutif s'est mis en place en France.

Dans un premier temps un dialogue entre les collectivités locales, l'État, les entreprises, les syndicats et les ONG (Organisation Non Gouvernementale) a vu le jour. Des propositions ont été élaborées.

Par la suite, des débats au Parlement avec une consultation de plus de 30 000 participants fut faite par internet, par réunion ou autre sur une durée de deux mois.

C'est à ce stade que les négociations ont mené à des décisions prises sous forme de quatre tables rondes présidées par le ministre de l'État mettant en avant 268 engagements.

La mise en œuvre opérationnelle s'en est suivie avec 34 comités opérationnels proposant des actions concrètes.

Finalement la loi définitive du Grenelle 1 est adoptée le 23 juillet 2009 et sa promulgation sera faite le 3 août 2009.

Quelques temps après c'est la loi Grenelle 2 le 29 juin 2010 qui le sera à son tour et qui sera promulguée le 12 juillet 2010.

Cette loi s'axe autour de six objectifs autour du développement durable. Le cinquième est la maîtrise des risques, traitement des déchets et préservation de la santé.

C'est dans cet objectif que nous nous situons.

Il prévoit que les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets soient tenues d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique.

« Cette obligation doit contribuer à l'atteinte de différents objectifs suivants :

- *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 3 « 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. »*[25]

Il est question de développement territorial des filiales de valorisation, le tout à l'échelle nationale.

L'objectif majeur est de permettre le retour au sol d'une matière organique de qualité, mais permettre aussi de substituer les énergies renouvelables aux énergies fossiles. En amont de la valorisation, les producteurs sont tenus de limiter leur production de biodéchets, et cela doit, d'après la loi rester au cœur des démarches.

La responsabilité du producteur de déchets est engagée tout au long du processus de collecte et de valorisation, et il devra donc justifier par une traçabilité irréprochable le chemin parcouru par ses déchets.

Cette loi s'est accompagnée d'un échéancier dégressif d'année en année en ce qui concerne le nombre de tonnes produites annuelles par chaque producteur. Ainsi ce taux est arrivé à dix tonnes par an en 2016 ce qui touche une grande partie des acteurs de la restauration collective.

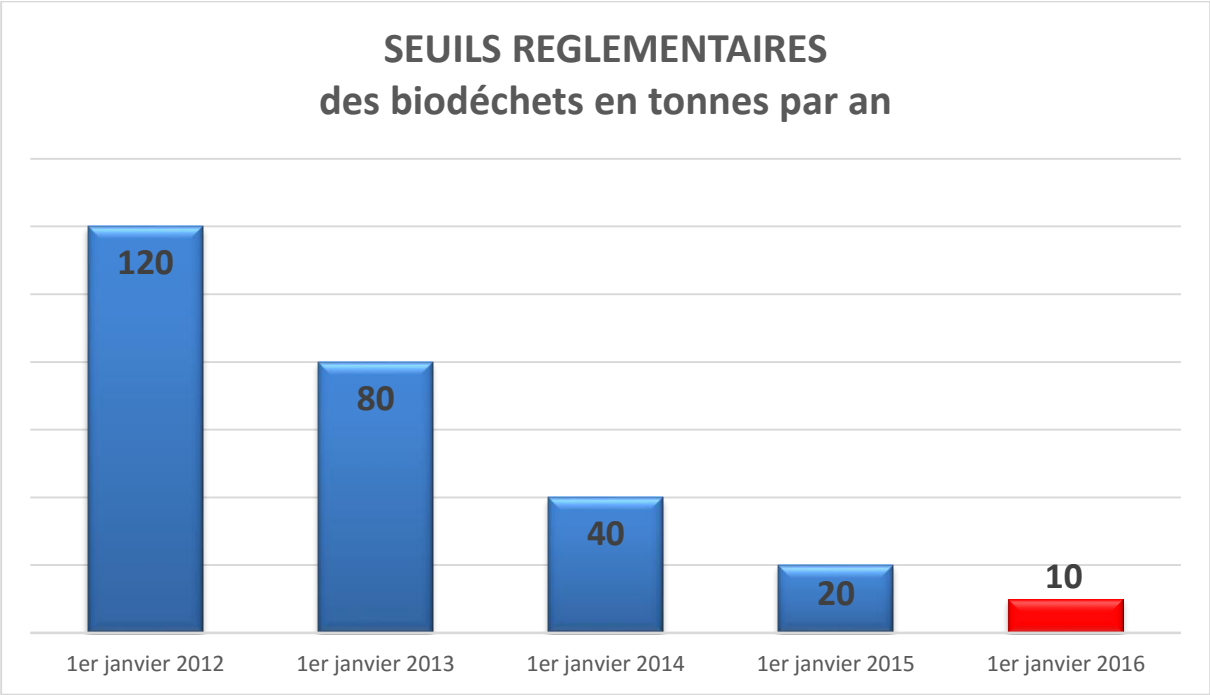
Extrait du code de l'environnement, article L541-21-1 :

« A compter du 1er janvier 2012, les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique ou, lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol. A compter du 1er janvier 2025, cette obligation est étendue à tous les professionnels produisant ou détenant des déchets composés majoritairement de biodéchets. »*

[25] Circulaire ministérielle du 10 janvier 2012, relative à l'application de la loi Grenelle 2

Voici le graphique des seuils réalisé à partir de l'arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement :

Figure 7 : Seuils réglementaires des biodéchets



4.2.1. Comment déterminer son volume de production de biodéchets ?

Lorsque les biodéchets effectivement produits ne sont pas pesés, il est difficile d'effectuer une estimation de leur quantité. Pour pallier à cette difficulté, des ratios ont été proposés pour la restauration dans l'étude « Préfiguration d'une obligation de tri à la source pour les gros producteurs de biodéchets », pilotée par l'ADEME en 2010, ratios qui ont pu être affinés ensuite en fonction des retours des organisations professionnelles.

Pour la restauration, une étude réalisée en octobre 2011 par le GNR (Groupement National de la Restauration) en partenariat avec l'ADEME fournit des indications par secteurs d'activité.

Le tableau suivant a été réalisé à partir des indications de l'ADEME.

Tableau 1 : Les ratios de production des biodéchets

LES RATIOS DE PRODUCTION DES BIODÉCHETS	
Entités	**Quantités**
Cuisines centrales	11g/repas
Satellites scolaires	125g/repas
Autres sites de restauration collective	134g/repas
Restauration thématique et commerciale	140g/repas
Restauration rapide	43g/ticket

Le seuil de 10 tonnes par an retenu pour le 1er janvier 2016 correspond ainsi à environ 71 000 repas par an, soit un restaurant d'entreprise qui sert 275 repas par jour sur 260 jours dans l'année.

Un restaurant qui ne souhaite pas utiliser les ratios ci-dessus peut réaliser ses propres pesées ou, s'il fait partie d'une chaîne, s'appuyer sur les ratios établis par la chaîne lorsque le mode de production, les recettes et les denrées utilisées sont standardisés sur tous les sites de restauration.

Le tableau suivant permet de donner une idée concrète de la mise en application de ces ratios par rapport aux seuils réglementaires.[26]

Tableau 2 : Echéances réglementaires en fonction des différents types de restauration, le nb de jours de fonctionnement et le nb de repas servis/ jour

		Cuisines centrales	Autres sites de restauration collective			
		0,011	0,134	0,134	1,134	Ratio en kg
		220	140	220	365	Jours travaillés/an
Années	Seuil en t/an					
2012	120	49587	6397	4071	2453	
2013	80	33058	4264	2714	1636	
2014	40	16529	2132	1357	818	
2015	20	8264	1066	678	409	
2016	10	4132	533	339	204	

[26] Reproduction à partir du rapport final de l'ADEME, *Guide pratique adressé aux gros producteurs de biodéchet*

4.2.2. La mise en application sur le terrain

En ce qui concerne les contrôles, une circulaire émanant du Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement à travers différents organismes de l'État demande aux préfets de chaque région de choisir les organismes qui devront contrôler les établissements soumis à la législation.

Voici la liste des services de l'État qui ont contribué à établir la circulaire sous couvert du Ministère de l'écologie :

- Direction générale de la prévention des risques
- Service de la prévention des nuisances et de la qualité de l'environnement
- Département politique de gestion des déchets
- Bureau de la planification et de la gestion des déchets

« *Dans un souci de mutualisation des compétences et afin de ne pas multiplier les contrôles au sein des entreprises, il serait souhaitable de désigner pour un secteur d'activité donné un service qui assure déjà des contrôles au sein des établissements concernés (restauration, commerce alimentaire, industrie agroalimentaire...).*

Le service en charge du contrôle devra, dans un premier temps, en priorité :

- *Vérifier si la production de biodéchets se situe au-dessus du seuil défini par l'arrêté du 12 juillet 2011*

- *S'assurer que l'établissement contrôlé a bien pris ses dispositions, et a mis en place les moyens correspondants, pour organiser le tri à la source de ses biodéchets et pour en effectuer la valorisation sur place ou la faire effectuer par un tiers.*

Le contrôle de la valorisation des biodéchets lorsqu'elle est effectuée par un tiers nécessite que ce dernier fournisse au producteur un justificatif quant aux quantités de biodéchets prises en charge et quant à leur mode de valorisation. Ce justificatif précisera à minimales quantités, les lieux et modes de traitement, ainsi que la destination finale des déchets et la conformité à la réglementation de l'installation de traitement. »

4.2.3. Les sanctions prévues

L'article L. 541-3 du code de l'environnement prévoit ainsi que l'autorité titulaire du pouvoir de police peut, par exemple, ordonner le paiement d'une amende administrative après mise en demeure de l'établissement contrevenant.

En application du 8° de l'article L. 541-46 du code de l'environnement, le fait de ne pas mettre en place le tri à la source des biodéchets est un délit. La peine encourue est une amende de 75 000 € et une peine d'emprisonnement de 2 années.

4.2.4. La responsabilité

Le responsable du biodéchet est le producteur de ce dernier. Toutefois la question peut émerger lorsque l'on prend l'exemple d'un restaurant collectif en concession. Dans ce cas c'est le prestataire exploitant le restaurant qui est responsable des biodéchets, avec la nuance qui suit : le propriétaire des lieux ayant fait appel au prestataire, doit avoir donné les moyens nécessaires à la disposition de l'exploitant afin qu'il puisse mettre en place le tri à la source en vue de la valorisation des biodéchets.

Dans le cas des multi-sites, la loi considère chaque site comme un producteur à part entière et non pas l'entreprise en sa globalité. Cette responsabilité du producteur ne s'arrête pas au moment où il confie ses biodéchets à un organisme de valorisation. Il reste responsable tout au long du cheminement des biodéchets. C'est pour cela qu'il doit mettre en place une traçabilité exemplaire.

Pour ce faire il existe divers documents comme les bordereaux de suivi des déchets pendant leur voyage, mais aussi des certificats attestant du traitement des biodéchets, formant une boucle. Ces preuves retournent au producteur après valorisation pour qu'il puisse prouver ses actions. Il doit aussi s'assurer que les entreprises de traitement de déchets qu'il utilise ont les bons agréments et habilitations de la part des organismes compétents.

4.3. Le règlement européen sur les sous-produits animaux

Il s'agit d'un règlement européen (n°1069/2009), relatif aux sous-produits animaux, aux DCT (déchet de tables et de cuisine) et aux activités de valorisation liées à ceux-ci. Pour résumer ce règlement, il existe trois catégories de sous-produits animaux, et elles présentent un risque plus ou moins important de contamination. Par ailleurs, seul les SPAn* de catégorie trois sont compostables et méthanisables.

Les deux autres catégories sont considérées comme trop contaminées pour intégrer le processus. En effet ces déchets sont instables et changent d'état avec leur environnement. Pour exemple, la température ou encore le nombre de jours de stockage peuvent modifier la qualité du sous-produit à nuire tout un lot de compost ou même altérer la méthanisation à l'intérieur d'un digesteur. Le risque le plus important reste celui de la santé publique avec la transmission de germes à l'être humain.

Ce règlement exige de tous les centres de traitement l'obtention d'un agrément sanitaire. Cet agrément est double puisqu'il faut en détenir un deuxième si l'on souhaite faire du transport de ces SPAn. Pour les obtenir il faut s'adresser à la Direction Départementale de la Protection des Populations (résultat de la fusion récente en 2010 des services vétérinaires et de la répression des fraudes) présente dans chaque département.

Tableau 3 : Les trois catégories de SPAn[27]

SPAn C1	Cadavres chiens, ruminants, DCT provenant des transports internationaux.
SPAn C2	Lisiers et cadavres d'élevage, DCT en décomposition.
SPAn C3	Déchets de cuisine et table, anciennes denrées, lait, œuf… sans risques sanitaires élevés.

[27] Règlement CE, n°1069/2009.

Afin de limiter les risques de contamination, la loi impose que le producteur ou la société de traitement des déchets hygiénisent les SPAn.

L'hygiénisation est un processus physique et mécanique par lequel on va réduire le biodéchet à une taille inférieure à 12 mm et le porter à une température d'au moins 70°C pendant plus d'une heure.

4.4. La taxe générale sur les activités polluantes

« *La taxe générale sur les activités polluantes (TGAP) est due par les entreprises dont l'activité ou les produits sont considérés comme polluants : déchets, émissions polluantes, huiles et préparations lubrifiantes, lessives, matériaux d'extraction... Son montant et le taux applicable varient selon les catégories d'activité et de produit. La TGAP sur les carburants et celle relative aux installations classées font l'objet de formalités déclaratives spécifiques*[28] ».

Cette taxe est payée par tout individu qui voudrait enfouir des déchets quelle que soit la nature de ceux-ci.

4.5. La redevance spéciale

La redevance spéciale (RS) correspond au paiement, par les professionnels, de la prestation de collecte et de traitement de leurs déchets, effectuée par la collectivité lorsqu'ils n'ont pas contracté eux-mêmes auprès d'un prestataire privé.

Cette redevance doit être prise en compte par les restaurateurs puisqu'elle apparaît de plus en plus sur les collectivités.

4.6. La loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte[29]

Art. L. 110-1-1. « *La transition vers une économie circulaire vise à dépasser le modèle économique linéaire consistant à extraire, fabriquer, consommer et jeter en appelant à une consommation sobre et responsable des ressources naturelles et des matières premières primaires ainsi que, par ordre de priorité, à la prévention de la production de déchets,*

[28] Service public.fr
[29] Loi n° 2015-992 du 17 août 2015

notamment par le réemploi des produits, et, suivant la hiérarchie des modes de traitement des déchets, à une réutilisation, à un recyclage ou, à défaut, à une valorisation des déchets.»

Cette loi favorise la coopération entre acteurs économiques à l'échelle territoriale dans la manière d'envisager la valorisation des ressources.

L'objectif essentiel en ce qui concerne les biodéchets est d'augmenter les quantités traitées, puisqu'en 2020, la loi veut 55% de l'ensemble des matières organiques valorisées. C'est ensuite un seuil de 65% en 2025. Principalement cette loi vise les ordures ménagères, mais elle montre bien l'état d'esprit actuel en matière de valorisation des biodéchets. L'ensemble des acteurs économiques de la société est touché par la valorisation de leurs biodéchets.

Les collectivités territoriales définissent des solutions techniques de compostage de proximité ou de collecte séparée des biodéchets. Les collectivités territoriales progressent vers la généralisation d'une tarification incitative en matière de déchets, avec pour objectif que quinze millions d'habitants soient couverts par cette dernière en 2020 et vingt-cinq millions en 2025.

4.7. Résumé de ce que doit faire le restaurateur producteur de biodéchets

- Se référer au tableau des seuils de l'ADEME pour savoir si son entreprise produit plus de 10 tonnes par an de biodéchets,
- Si c'est le cas, étudier les différents moyens de tri à la source et de valorisation sur le territoire où se situe l'entreprise par le biais d'une étude de marché,
- Choisir la filière de traitement répondant le plus au profil de son entreprise et à ses besoins. Cependant, s'assurer que l'ensemble des acteurs de cette filière présente les certifications requises et tenir compte des documents que l'entreprise doit avoir.

Les documents obligatoires du producteur de biodéchets :

- Le registre des déchets

L'article R. 541-43 du Code de l'Environnement stipule que tout producteur de déchets doit tenir à jour « un registre chronologique de la production, de l'expédition, de la réception et du traitement de ces déchets. Ce registre est conservé pendant au moins trois ans ».

- Le DAC (Document d'Accompagnement Commercial)

Les articles 21 et 22 du règlement (CE) n°1069/2009 instaurent le principe d'une traçabilité des SPAn, avec la mise en place d'un DAC qui doit accompagner chaque enlèvement de biodéchets. Tout producteur de biodéchets qui traite avec un prestataire de collecte doit donc impérativement renseigner un DAC (voir annexe…).

- La lettre de voiture (sauf si les informations sont déjà mentionnées dans le DAC)

Correspondant à la réglementation du commerce et du transport routier (arrêté du 9 novembre 1999).

Les documents réglementaires des prestataires :

En plus de ce principe général, il convient de prendre en compte les documents règlementaires qui s'appliquent aux prestataires prenant en charge des biodéchets contenant des SPAn, et ceci à toutes les étapes de la chaîne de traitement des déchets. Il s'agit des agréments sanitaires de transport et de traitement que l'on obtient de la DDPP.

En conclusion de cette première partie, nos études bibliographiques ainsi que les principaux guides qui traitent du sujet nous ont permis d'avoir une vision globale sur la notion des déchets. Nous nous sommes en effet rendu compte que la population s'impliquait dans cette démarche environnementale. En parallèle, l'État élargit le cadre réglementaire concernant ce sujet afin de préserver notre planète.

Nous nous sommes consacrés à une phase exploratoire qui nous a permis de nous imprégner du sujet. C'est la loi Grenelle 2, qui a le plus suscité chez nous des questionnements autour de la thématique de la gestion des biodéchets. Dans le contexte de la préparation de la COP 21, le travail sur une recherche environnementale nous paraissait pertinent.

Ainsi, les recherches nous ont permises d'affiner notre problématique et les hypothèses qui en découlent.

CHAPITRE 2 : DÉFINITION DU CADRE ET DE LA MÉTHODOLOGIE DE RECHERCHE

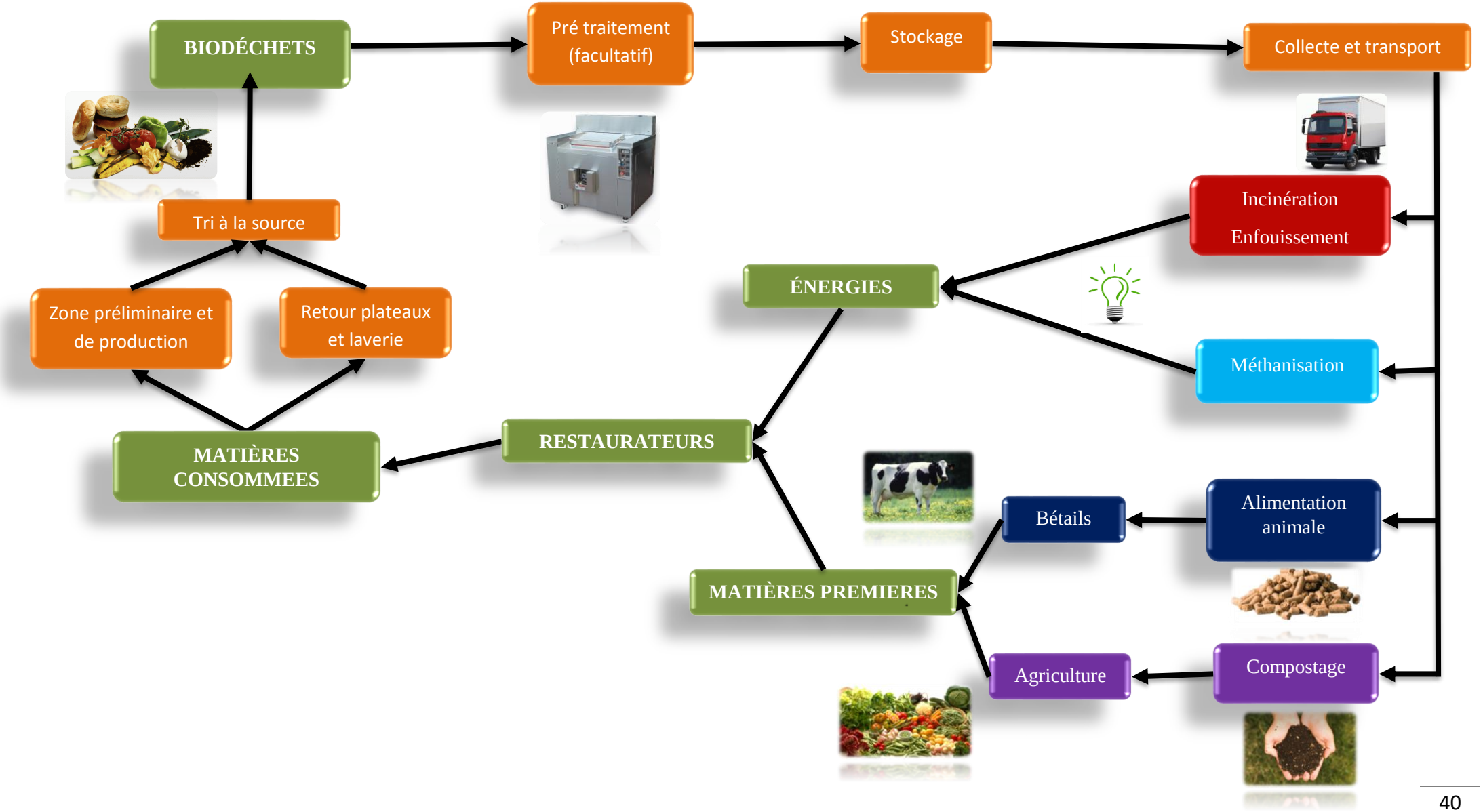
Nous avons pu observer depuis 1945, l'avènement de l'âge écologique (Donald Worster) jusqu'à aujourd'hui. Les biodéchets occupent une place importante dans notre société, ce qui implique des enjeux économiques, écologiques et sociaux, énoncés en première partie.

Dans ce deuxième chapitre, nous présenterons dans un premier temps les données préparatoires à l'étude qui nous semblent importantes à la compréhension optimale de notre champ de recherche. Il s'agit ici de comprendre les différentes formes de valorisation et le cycle des biodéchets, tout au long de cette dynamique de boucle.

Dans un deuxième temps, nous expliquerons comment a été soulevée notre problématique et les hypothèses qui en émanent. Enfin, nous aborderons nos choix quant à la méthodologie employée qui nous a permis d'approfondir le sujet et d'être au plus proche des professionnels.

1. Le cycle de la valorisation

Figure 8 : Le cycle de la valorisation



Ce schéma nous permet de comprendre le cycle de la valorisation issu des biodéchets produits par les restaurants collectifs. Les biodéchets proviennent principalement des zones préliminaires et de production de la cuisine, des retours plateaux et de la laverie. Un tri doit être effectué par le personnel de cuisine et/ou les clients pour séparer les biodéchets des emballages plastiques, du métal ou autres produits non organiques.

À ce moment-là, l'entreprise peut choisir de prétraiter ses déchets organiques grâce à des machines dont le principal but est de réduire leur volume et de les stabiliser.

Le stockage des biodéchets doit se faire dans un local réfrigéré s'ils n'ont pas été prétraités ou à l'abri de l'humidité s'ils l'ont été.

Le restaurateur doit souscrire un contrat avec un prestataire ayant l'agrément SPAn 3 lui permettant de collecter, transporter et transformer les biodéchets de sous origine animale de catégorie 3. On peut retrouver plusieurs clauses dans le contrat qui ont été énumérées dans nos enquêtes :

- Mise à disposition de bacs ou de seaux, qui convient aux locaux du restaurateur, pour la collecte les biodéchets par le client
- Nettoyage et restitution des bacs ou des seaux
- Reporting du tonnage de biodéchets collectés
- Approvisionnement de sacs bio dégradables et reporting de la consommation
- Installation et maintenance lorsque le prestataire met à disposition une machine de prétraitement
- Fréquence de la collecte
- Livraison de compost* au client
- Formation du personnel
- Rachat du résidu lorsqu'il y a prétraitement
- Tri effectue par le prestataire

La valorisation peut se faire de différentes façons. Aujourd'hui, les méthodes les plus répandues sont l'incinération* et l'enfouissement*. Cependant, nous allons voir que ce ne sont pas les procédés optimaux pour diverses raisons.

La loi Grenelle 2 préconise la méthanisation* et le compostage*.

1.1. L'enfouissement[30]

Les installations de stockage pour déchets non dangereux permettent de traiter des déchets dits ultimes.

Il y a eu des efforts technologiques faits sur cet enfouissement. Les déchets non dangereux sont stockés dans des eaux puis on peut en extraire du biogaz* à travers des drains horizontaux et verticaux enterrés dans des alvéoles. Néanmoins, des fuites peuvent persister d'où du méthane s'échappe et contribue à l'effet de serre et à la pollution des eaux.

En effet, il faut prendre en compte certains enjeux tels que :

- Les incertitudes liées aux émissions diffuses et différées
- Les phénomènes à long terme mal connus
- L'utilisation d'un espace important qui reste un impact non négligeable
- Les nuisances telles qu'odeurs, trafic, envols et animaux

On les retrouve le plus souvent dans les filières de valorisation car leur prix est plus faible que les autres filières. Ces sites sont soumis à une réglementation très stricte pour limiter les risques de pollution.

Aujourd'hui toute entreprise qui souhaite enfouir des déchets doit payer une taxe que l'on appelle la TGAP. Grâce à cette méthode les entreprises peuvent outrepasser l'obligation de payer la taxe d'enfouissement, puisqu'elles valorisent le déchet. Comme la loi incite le développement des filières de méthanisation, cette méthode peut être mise en place, mais pas conseillée par la loi ou des organismes comme l'ADEME.

[30] http://www.ademe.fr/expertises/dechets/passer-a-laction/dossier/stockage/impacts
http://www.ademe.fr/expertises/dechets/passer-a-laction/dossier/stockage/installation-stockage-dechets-non-dangereux
http://www.valtom63.fr/Enfouissement-dechets.html

1.2. L'incinération[31]

L'incinération désigne la combustion de déchets ménagers entre 700 et 900°C avec excès d'air. Ces dernières années, l'accent a été mis sur la récupération de la chaleur dégagée lors de la combustion, notamment au Danemark. En effet, on estime que cette récupération permettrait d'alimenter 17 millions de foyer en électricité et 24 millions en chauffage. Les risques sanitaires des populations exposées aux retombées atmosphériques des incinérateurs aujourd'hui en fonctionnement sont faibles. Il n'y a pas d'argument solide à ce jour permettant de conclure à un risque accru de cancer, quel qu'en soit le type, pour les résidents à proximité d'un incinérateur. Cependant, la réglementation Grenelle 2 ne met pas en avant ce type de valorisation car c'est un procédé efficace pour les déchets ménagers et les déchets industriels banals mais ce n'est pas la solution optimale pour le traitement des biodéchets.

1.3. L'alimentation animale[32]

Lorsque les biodéchets sont d'origine végétale, ils peuvent être transformés en alimentation animale pour l'industrie agroalimentaire. Cependant, pour pouvoir transformer ces biodéchets en alimentation animale, la filière de valorisation doit recevoir l'autorisation de l'autorité sanitaire compétente concernant le transport, les règles d'hygiène, la traçabilité, le stockage et la mise en place d'une convention.

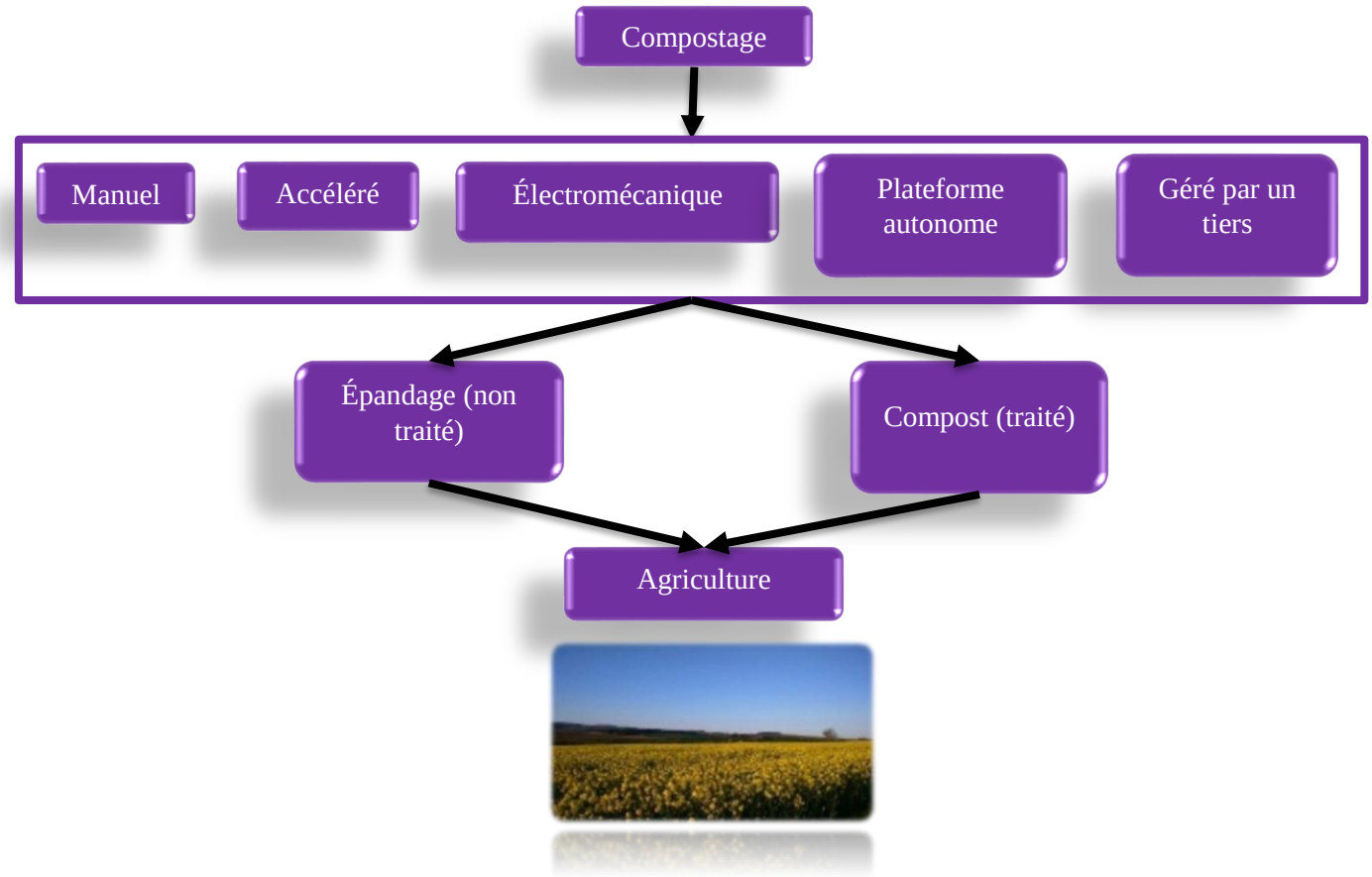
Si les déchets organiques contiennent des SPAn 3, ils ne peuvent être utilisés pour l'alimentation d'animaux d'élevage mais peuvent être donnés aux animaux en fin de vie, de zoo, de cirque, aux animaux sauvages, aux chiens d'élevage ou aux chiens et chats de refuge. Contrairement à l'alimentation pour le bétail, ici les animaux ne repartent pas dans la chaîne alimentaire.

[31] http://www.ademe.fr/expertises/dechets/passer-a-laction/valorisation-energetique/dossier/lincineration/lessentiel-lincineration
http://www.planete-energies.com/fr/medias/decryptages/l-incineration-le-pouvoir-calorifique-des-ordures
http://recyclage.ooreka.fr/comprendre/incineration-dechets

[32] *Guide pratique des biodéchets* par l'ADEME
Interviewé 7, 20, 21

1.4. Le compostage[33]

Figure 9 : Le compostage



Le compostage est un procédé de dégradation des biodéchets en présence d'oxygène en vue de l'obtention d'un amendement organique*, le compost. En fonction de la quantité de biodéchets produits, de la place disponible pour l'implantation d'une installation de traitement et des moyens financiers, différentes solutions existent.

[33] *Guide pratique des biodéchets* par l'ADEME

Tableau 4 : Les différentes solutions de compostage

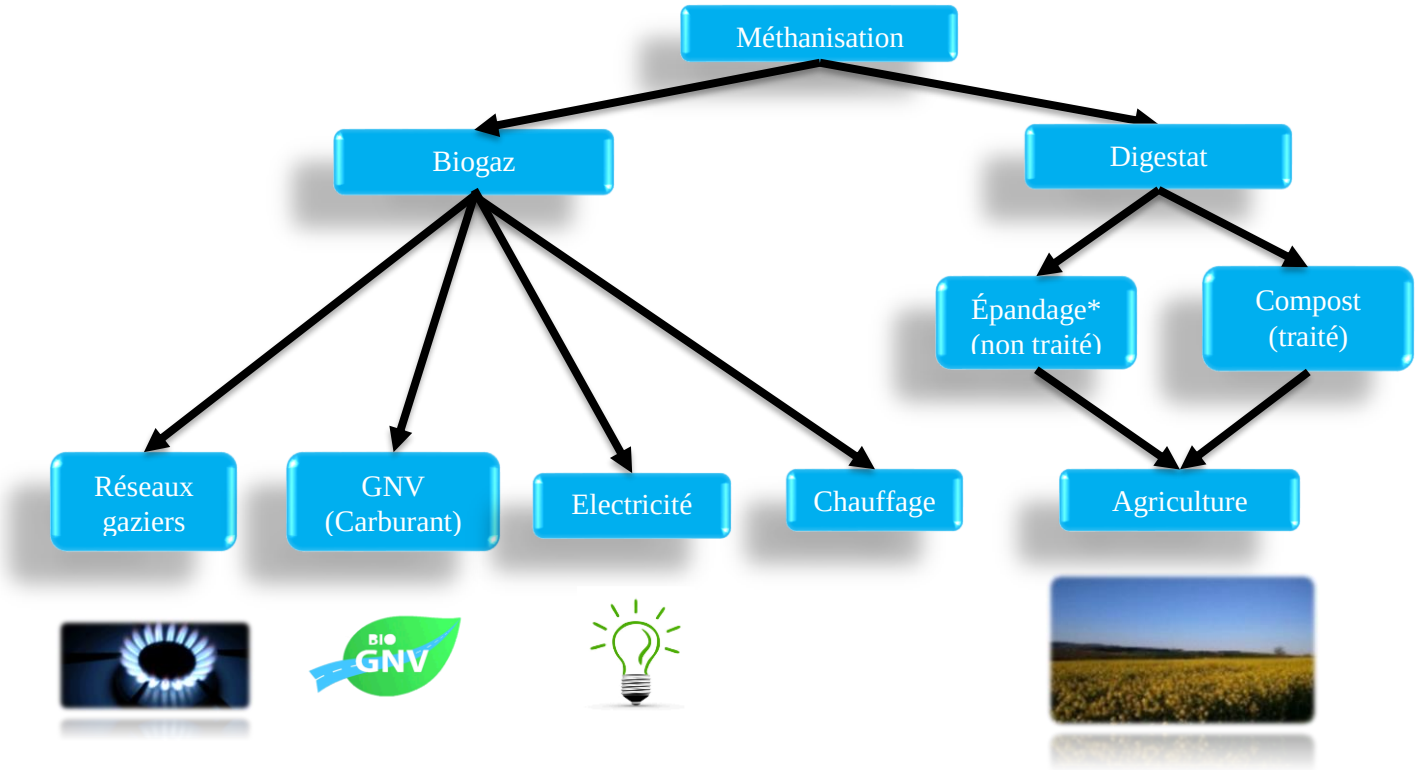
Compostage manuel en bacs ou en cylindres	Les déchets organiques, les déchets verts structurants et les copeaux sont déposés dans un bac ou un cylindre où le compost pourra être mature au bout de six à huit mois lorsque qu'un brassage régulier et une bonne humidité sont contrôlés. Ce système peut être mis en place collectivement, entre plusieurs entreprises, et la production de biodéchets doit être de moins de 10 tonnes par an. Cela nécessite un temps de 15 à 30 minutes par jour et un investissement de 500 à 5 000€.
Compostage électromécanique	Les biodéchets sont broyés mécaniquement et automatiquement avec un apport de structurant. Le compost peut être prêt entre quatre à six mois après avoir terminé sa maturation en bacs ou avoir été allongé. La production de biodéchets doit être de 10 à 120 tonnes par an et/ou ayant des espaces faibles. Ce système nécessite un temps 30 minute à une heure par jour et un investissement important de 15 000 à 140 000 €.
Plateforme de compost autonome	Un andain* est construit à partir d'un mélange de biodéchets et de déchets verts. Le mélange est effectué mécaniquement. Le compost est mûr au bout de six à huit mois. Cette technique est adaptée aux gros producteurs qui disposent d'espaces verts importants et de moyens mécaniques. L'investissement s'élève à 10 000 à 30 000€
Plateforme de compostage gérée par un tiers	Le compostage peut se faire par un agriculteur, qui peut y traiter également les fumiers et lisiers issus de son exploitation, ou un industriel du traitement du déchet.
Compostage accéléré	Une aération forcée permet d'accélérer le procédé et de réduire sa durée de moitié. Cette technique a besoin de moins de place mais d'une quantité de biodéchets importante, de deux à trois tonnes par jour.

Que faire du compost ?

Le compost est destiné à une utilisation agricole, pour fertiliser les terres. S'il doit être commercialisé ou épandu, le compost doit correspondre aux exigences d'une norme sinon il est toujours considéré comme un déchet. Si son utilisation reste sur le site de sa réalisation, aucune obligation réglementaire n'impose de le faire normaliser.

1.5. La méthanisation[34]

Figure 10 : La méthanisation



Il s'agit d'un procédé de dégradation de la matière organique en absence d'oxygène. Cette fermentation produit du biogaz ainsi qu'un résidu solide appelé digestat*.

Le bio gaz, essentiellement constitué de méthane et de CO2 peut être valorisé de différentes façons :

- La production d'électricité et de chaleur combinée dans une centrale en cogénération*,
- La production de chaleur qui peut être consommé à proximité du site,
- L'injection dans les réseaux gaziers après une étape d'épuration* qui transforme le biogaz en biométhane,
- La transformation en carburant sous forme de gaz naturel véhicule (GNV).

[34] http://www.developpement-durable.gouv.fr/La-methanisation.html
ADEME. *Guide pratique des biodéchets* ; *La méthanisation*, 2014

Le digestat composé d'éléments fertilisants, de matière minérale et de matière organique résistante, est destiné à l'agriculture. Il peut être soit utilisé directement pour l'épandage des terres agricoles, soit il est retraité pour être transformé en compost.

La méthanisation est une technique complexe qui demande un réel savoir-faire pour élaborer un mélange régulier et équilibré de biodéchets. C'est pour cela que cette technique n'est pas conseillée à réaliser sur site mais plutôt faire appel à un prestataire qui peut être soit un spécialiste dans la méthanisation, soit un agriculteur prestataire qui pourra épandre le digestat sur ses terres.

La méthanisation permet une double valorisation de la matière organique et de l'énergie ainsi qu'une diminution des gaz à effet de serre*. Elle permet aussi de diminuer la quantité de biodéchets à traiter par les autres filières et de rendre possible la valorisation de déchets organiques graisseux ou très humides, non compostables en l'état.

1.6. Le don alimentaire

Le don alimentaire, au bénéfice des personnes dans le besoin n'est pas une forme de valorisation prévue par la loi. En effet, le produit, étant encore consommable, n'est pas considéré comme un déchet. Si ce dernier n'est pas distribué ou consommé, il sera alors jeté, il devient donc un déchet à part entière. Il n'y a pas de cadre règlementaire sur ce dispositif pour la restauration collective. Il y a cependant des dons isolés et il est donc difficile de quantifier cette démarche.

1.7. Les machines de prétraitement

Tableau 5 : Les machines de prétraitement

Machines	Fonctionnements
Voie humide	Les déchets sont transportés et/ou traités en utilisant une grande quantité d'eau. Les eaux usées résultant de ce traitement transitent par un séparateur de graisse avant d'être rejetées à l'égout. Ce système permet de séparer les résidus liquides des résidus solides pour que ces derniers soient stockés dans un local réfrigéré puis évacués régulièrement dans une décharge.
Voie sèche	Ce système n'est pas raccordé aux égouts et ne demande pas d'apport d'eau. Deux systèmes peuvent être mis en place : - À air pulsé : le transport des déchets se fait par mise sous pression d'un réservoir amont. Les déchets passent par un biotank* (combinaison d'un broyeur et d'un réservoir intermédiaire) puis propulsés vers un réservoir principal qui sera vidangé. - Sous vide : le transport des déchets se fait par mise sous vide du réservoir aval. Les déchets sont introduits dans des entonnoirs dont les clapets pneumatiques s'ouvrent lorsque qu'ils sont pleins. Les déchets sont donc aspirés dans un réservoir sous vide.
Déshydrateur	Les biodéchets chauffés a□ température élevée par une résistance électrique sont introduits séquentiellement dans le réservoir après le service. La machine sert donc à éliminer l'humidité contenue dans le biodéchet, et donc de réduire son volume de 70 % à 80 %. La capacité□ de ces sécheurs varie de 3 a□ 1 000 kg/jour. Le temps de séchage varie de 8 a□ 30 heures selon la quantité et l'humidité des déchets a□ traiter.
Eco digesteur	C'est le même principe qu'un déshydrateur, mais la température est plus élevée (70°C). Un apport de bactéries et d'enzymes est ensuite effectué ce qui engendre la décomposition des matières sous forme de poudre. Cette dernière est considérée comme un déchet selon la réglementation sur la normalisation du compost, ainsi que sur la réglementation sanitaire des SPAn. Cette machine n'accepte pas tous les biodéchets comme les os, coquillages et noyaux. Elle permet de diminuer le volume du déchet de 90 %.

Voir Annexe A page 75 pour les illustrations des machines.

2. Du choix du sujet aux hypothèses

Comme nous l'avons vu, la question écologique est plus que jamais cruciale. Ainsi, lorsqu'il a fallu choisir un sujet, nous avons souhaité travailler sur cette problématique environnementale. En effet, en plus de son actualité, elle représentait pour nous un intérêt personnel, car nous nous intéressons à toutes ces questions écologiques. Il y a également un intérêt professionnel pour nous, car les entreprises sont aujourd'hui sensibles à tous ces aspects. Nous avons également souhaité nous concentrer sur la restauration collective car c'est le secteur dans lequel nous souhaitons orienter notre parcours plus tard.

Nous avons ensuite affiné une question de départ spécifique à la gestion des biodéchets dans la restauration collective. En effet, en discutant avec des professionnels, nous nous sommes rendus compte qu'aujourd'hui ces derniers prennent en compte cette problématique, en installant par exemple du matériel de prétraitement. En poussant plus loin nos premières recherches, nous avons pu voir qu'il existait une réglementation très spécifique concernant les biodéchets dans la restauration collective. Ces éléments ont ainsi éveillé notre curiosité quant à ce sujet, et nous ont poussés à rédiger une problématique adaptée.

À partir de cela nous avons pu soulever plusieurs enjeux que nous tenterons d'éclairer tout au long de notre recherche et qui nous a emmené à notre problématique qui est donc la suivante :

« Le processus de valorisation des biodéchets dans la restauration collective ».

Cette problématique est le fruit du résultat des premières recherches que nous avons effectuées. En outre, le terme de processus regroupe toutes les actions et tous les intermédiaires entre le moment où l'on crée le déchet et le moment où il est valorisé. La valorisation désigne pour nous le fait de transformer le déchet en ressource. Enfin, nous avons envisagé le biodéchet essentiellement comme les restes de cuisine et de table.

Nous avons émis trois hypothèses liées à notre problématique. Les hypothèses ont été élaborées de sorte qu'elles soient vérifiables, plausibles, précises et communicables. Elles nous ont permis d'orienter nos recherches, de confronter les différents profils d'acteurs concernés et d'obtenir des résultats que nous avons par la suite analysés.

Hypothèse 1 : La réglementation est un facteur incitatif de la valorisation des biodéchets dans la restauration collective.

Hypothèses 2 : L'innovation technique ne constitue pas la seule forme de valorisation des biodéchets.

Hypothèses 3 : La valorisation des biodéchets tend à modifier l'organisation et l'image de l'entreprise de restauration collective.

Notre première hypothèse met en avant la législation qui peut guider la décision du restaurateur à mettre en place un processus. Dans un ordre chronologique notre deuxième hypothèse répond au choix de la forme de la valorisation qu'il souhaite adopter ou non au sein de sa structure. Enfin, la dernière met en avant les impacts sur l'organisation.

Tout au long de notre étude, les hypothèses seront validées ou non en fonction des données récoltées auprès des acteurs interrogés.

3. Méthodologie de recherche

3.1. Les entretiens semi-directifs

Nous avons choisi de faire une étude qualitative grâce à 22 entretiens sous forme semi-directifs. Pour recueillir des informations significatives et en profondeur chez nos interlocuteurs, elle semblait être la meilleure méthode. Le choix du type d'entretien s'est opéré lorsque nous avons analysé ce que nous voulions comprendre par le biais de ces entretiens.

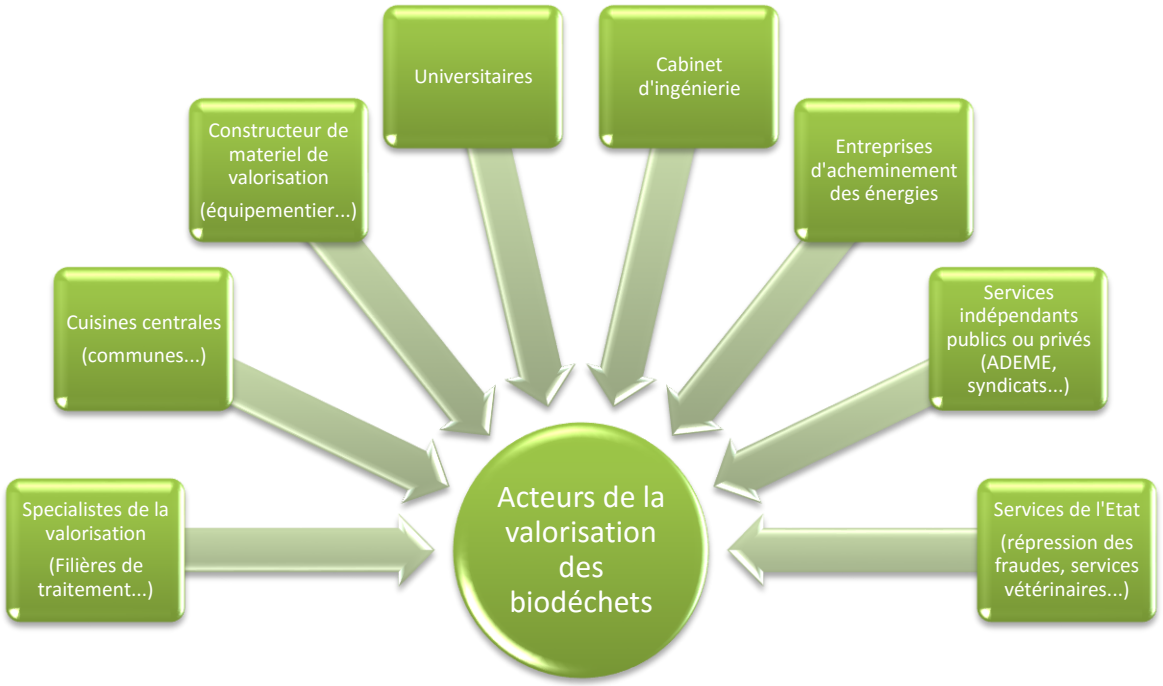
Pour aller au-delà du discours de nos interlocuteurs, l'entretien semi-directif nous a permis d'obtenir les réelles motivations, les engagements et les ressentis et opinions des acteurs sur les différents thèmes que nous avons abordés ensemble. Nous avons laissé parler librement dans chaque entretien chaque individu, en intervenant de temps en temps avec des questions de relance autour du sujet. Nous nous sommes efforcés de susciter l'intérêt à chaque opportunité, de rassurer les interlocuteurs et dans la mesure du possible, nous avons essayé d'obtenir le maximum d'informations. Notre principale ligne de conduite durant les entrevues était de ne surtout pas influencer le discours et de ne donner aucun avis subjectif pendant leur déroulement.

Tant qu'il peut se faire, notre comportement était neutre, compréhensif tout en étant sympathique avec le professionnel. Il n'a pas été rare d'utiliser des techniques de communication interpersonnelle comme la synchronisation afin de réduire au maximum les distances fictives entre intervieweur et interviewé, et par la même occasion, créer un lien ensemble tissant la confiance durant nos rendez-vous. Cela dit, un lien fut instauré avec chaque interlocuteur dès lors de la première prise de contact, ce moment où il fallait rassurer, se faire comprendre et obtenir une réponse favorable en proposant plusieurs dates et heures de rendez-vous.

Le choix des acteurs que nous avons interrogés s'est fait sous l'angle d'une approche systémique. Dans un premier temps, nous avons fait un « brainstorming » autour du sujet et de ces différents acteurs. Très rapidement des réponses en ont amené d'autres. Nous avons listé l'ensemble des entités du macro-environnement des entreprises de restauration collective pouvant avoir un lien avec la valorisation des biodéchets. Puis nous avons listé les trois enjeux autours desquels découlent nos hypothèses de recherches. Ces trois enjeux respectivement, économique, juridique et social nous ont permis d'affiner le choix des profils à interviewer.

Voici une figure de notre approche globale :

Figure 11 : Acteurs de la valorisation des biodéchets



Nous avons ouvert notre recherche à tous les secteurs de la restauration collective, ainsi nous avons interrogé des directeurs d'hôpitaux ou du personnel coordinateur logistique en restauration sur le secteur médico-social, mais aussi des directeurs dans le secteur scolaire ou le secteur de l'entreprise.

Dans un deuxième temps, nous avons procédé à l'écriture du guide d'entretien. Ce dernier a permis ensuite de poser les mêmes questions ouvertes à nos différents entretiens. Cependant ce guide s'est avéré être une trame qui ne correspondait pas à tous les profils. Donc nous avons créé trois profils « types » avec des thèmes et des questions différents pour chacun.

Voici les trois profils choisis :

- Professionnel possédant un système de valorisation de biodéchets,
- Professionnel ne possédant pas de système de valorisation de biodéchets,
- Expert.

La troisième catégorie d'expert rassemble tous les acteurs spécialisés de notre champ d'exploration. On y retrouve des organismes publics comme l'ADEME, mais aussi des cabinets d'ingénierie, des équipementiers, ou encore les acteurs des filières de valorisation de biodéchets.

L'élaboration du guide d'entretien s'est faite autour des trois axes de recherches qui sont nos hypothèses. Voici donc les trois thèmes :

- Législation
- Choix du processus
- Impact sur l'organisation et l'image

Les entretiens ont été répartis sur deux mois et se localisent sur l'ensemble de l'agglomération Toulousaine mais aussi sur d'autres départements de la région Languedoc Roussillon Midi-Pyrénées.

Pour prendre contact avec nos futurs interlocuteurs nous avons utilisé nos réseaux personnels, professionnels et aussi le bouche à oreille par le biais des différentes rencontres que nous avons faites dans le cadre de l'étude.

Certains interlocuteurs ont été contactés en recherchant des coordonnés par internet ou en appelant des organismes tiers permettant l'obtention du service voulu.

Voici la liste exhaustive de nos entretiens avec le poste occupé par chaque interlocuteur :

N° Interviewé	Fonction	Informations complémentaires
Restaurateurs possédant un système de valorisation		
Interviewé 1	Directeur de la restauration d'une cuisine centrale	450 000 repas/an 80% de produits frais 200kg de biodéchets/semaine
Interviewé 2	Responsable Développement Durable d'un groupe de restauration collective	1 000 sites en France 300 à 400 sites concernés par la loi Environ 50 sites dont il porte le contrat 30gr de déchets par repas
Interviewé 3	Directeur de restaurants d'entreprise	Principalement des produits de 1ère gamme 200gr de déchets/repas
Interviewé 4	Responsable Cuisine Crous de Toulouse	1000 à 1500 repas/jour sur un restaurant
Interviewé 5	Responsable logistique d'un CHI	1200 repas par jour 117 tonnes de DASRI/an 260 tonnes de DAOM/an 15 tonnes de biodéchets /an
Interviewé 6	Responsable développement durable Crous	39 points de restauration 2,7 M de repas/an Environ 297 tonnes de biodéchets/an
Interviewé 7	Ingénieur en restauration, chef de service d'un CHU	5000 repas/jours 70 points de livraisons sur 35 hectares 250 tonnes/an
Interviewé 8	Responsable d'exploitation gestion déchets dans un CHU	100gr de déchets/repas 16 tonnes de déchets tout confondu/jour 83 tonnes de biodéchets en 15 mois +2 millions repas/an Contrat d'enlèvement avec un centre de compostage
Interviewé 9	Directeur d'une cuisine centrale	3000 couverts/ jour
Interviewé 10	Direction environnement et direction éducation au conseil départemental	97 collèges 172 tonnes de biodéchets sur 10 collèges en phase d'expérimentation
Restaurateurs ne possédant pas un système de valorisation		
Interviewé 11	Directeur d'un CHU	1000 salariés
Interviewé 12	Vice-Président d'un réseau de restaurants collectifs et Responsable restauration cuisine centrale	90 établissements 650 000 repas par an sur trois cuisines centrales 3200 repas/jour Produit de 4ème et 5ème gamme.
Experts		
Interviewé 13	Conseiller dans un bureau d'étude	
Interviewé 14	Conseiller dans un bureau d'étude	
Interviewé 15	Responsable du service hygiène d'une mairie	
Interviewé 16	Directeur adjoint des services de la DDPP	
Interviewé 17	Ingénieur agronome de l'ADEME	
Interviewé 18	Directeur commercial d'équipements	
Interviewé 19	Directeur marketing d'équipements	
Interviewé 20	Technico-commercial d'un centre de compostage	
Interviewé 21	Chargée de mission biodéchets chez Véolia, pour une région	
Interviewé 22	Ingénieur d'affaires à la direction clients et délégation marché d'affaires chez GRDF, pour une région	

C'est à la suite de cela que notre groupe de travail s'est réparti équitablement les heures de retranscription. En parallèle nous avons établi une grille d'analyse permettant de réunir nos résultats sous forme de tableau dans le but de faire des synthèses croisées de nos informations.

Les grilles d'analyse (voir annexes M page 188, P page 225 et BB page 327) sont en totale adéquation avec notre guide d'entretien.

Elle reprend les points que nous avons voulu soulever pendant les entretiens afin d'analyser les occurrences mais aussi les divergences d'opinions. Nous avons pu analyser et faire une synthèse de chaque entretien, mais aussi des synthèses générales de plusieurs entretiens.

3.2. Le collage et le focus group

En plus des enquêtes qualitatives, nous avons décidé de réaliser un collage et un focus group au collège de Villefranche de Lauragais (31).

Le choix de l'établissement n'est pas anodin. En effet, le collège de Villefranche de Lauragais est engagé depuis plusieurs années en tant que site pilote sur la valorisation des déchets pour le conseil départemental de Haute Garonne. Cette opération, réalisée avec l'aide de l'ADEME tient sur deux aspects. Le premier aspect est qu'il y a un tri (par les agents de la cantine et les élèves) des biodéchets afin d'être envoyés à la société ClerVert pour un compostage. Le deuxième aspect est une sensibilisation des élèves à travers les cours mais aussi des activités pédagogiques diverses. Cette volonté de faire du collège un éco-collège a conduit à une visite du ministre de l'agriculture Stéphane Le Foll en novembre 2015.

Le but de cette intervention était avant tout de prendre une photographie à un instant T de la prise en compte d'une population sur les problématiques de l'environnement. En effet, comme nous l'avons dit lors de l'introduction générale, le développement durable contient des enjeux sociaux qu'il convient de ne pas oublier. Car sensibiliser les jeunes aujourd'hui, c'est sensibiliser le dirigeant de demain qui devra peut-être décider de la mise en place ou pas d'un système de valorisation de biodéchet dans sa cuisine.

Ensuite, en ce qui concerne le choix de notre intervention, le choix du collage est apparu évident pour nous car ainsi les enfants pouvaient exprimer par le visuel des choses qu'ils n'auraient pas su ou pas osé dire (par peur de ne pas répondre correctement). Ensuite, nous avons décidé d'effectuer un focus group pour analyser leurs créations et ainsi créer une discussion de groupe. Cela nous permettait aussi de soulever plus facilement leurs projections sur l'environnement dans le monde du futur. Enfin, cela permettait surtout aux deux parties d'apprendre, à la fois les interviewers apprenaient la vision sur l'environnement des collégiens, mais nous avons également appris aux collégiens certaines choses concernant la valorisation des biodéchets.

En termes de méthode, il a d'abord été décidé de séparer les élèves en deux groupes d'à peu près dix élèves. Nous avons pris le parti de séparer les 6ème et 5ème des 4ème et 3ème car ces derniers sont plus matures et ont une plus grande compréhension du sujet par rapport à leurs plus petits camarades. Il convient de noter que les élèves participants étaient pour la plupart volontaires et faisaient partie de groupes de réflexion sur la valorisation des biodéchets. Ainsi, par groupe de trois ou quatre, les collégiens ont travaillé sur un collage sur une feuille A3 pendant 30 minutes, et en récupérant des images d'une sélection éclectique de supports (magazines, publicités, journaux, etc.). Nous avons ensuite eu une discussion d'une durée équivalente afin de présenter le collage, l'analyser avec les collégiens, puis les questionner et débattre avec eux sur le thème de l'environnement.

Les données préparatoires nous ont apportés une vision globale des différentes formes de la valorisation. La réglementation impose la méthanisation ou le compostage et écarte l'incinération et l'enfouissement*. Cependant nous avons volontairement mis l'accent sur les dons aux animaux et aux personnes en situation de précarité car il y a ici un intérêt à baisser le tonnage des biodéchets et aussi participer à une action sociale.

Les hypothèses émises dans cette partie nous permettront de répondre structurellement à notre problématique de façon chronologique.

Nous avons tenté de construire la méthodologie la plus adaptée, dans le temps qui nous était imparti. Grâce aux professionnels interrogés nous avons pu saisir des informations essentielles pour l'analyse de notre sujet.

CHAPITRE 3 : L'ANALYSE DES RÉSULTATS

Cette troisième partie est le résultat de notre travail, au plus proche du terrain et des acteurs principaux concernés par ce sujet. Ils nous ont éclairés et permis de valider ou non nos hypothèses grâce à leurs points de vue, leurs expériences, leur professionnalisme et leurs expertises. Par l'analyse des enquêtes qualitatives, nous proposerons des synthèses illustrées par les dires de nos interlocuteurs.

La fin de notre travail est d'éclairer le professionnel, lui permettre un regroupement d'informations et lui apporter un retour d'expérience des restaurateurs. Pour cela, nous agrémenterons par des tableaux et des schémas, les possibilités de choix de valorisation et la mise en place d'un tel dispositif en balayant les différentes étapes.

Ensuite, il nous paraissait important d'avancer des prolongements de recherches car le sujet est jeune et mérite des approfondissements. Nous avons également soulevé des limites survenues lors de nos enquêtes.

1. Les réponses aux hypothèses

1.1. La première hypothèse

La règlementation est un facteur de mise en place d'un système de valorisation des biodéchets dans la restauration collective.

Durant la phase exploratoire et notre étude qualitative, nous avons identifié les sources d'informations juridiques des entreprises, afin de savoir si c'était bel et bien un facteur de choix essentiel dans la mise en place ou non d'un système de valorisation des biodéchets par les entreprises.

> *« En tant que responsable des services logistiques, on a une veille, moi j'assure une veille sur tous les secteurs que je gère à l'hôpital. »*
> (Interviewé 5)

Selon la taille de l'entreprise, nous observons une différence dans l'organisation du travail. En ce sens, que bien souvent sur les grosses structures, un service ou un individu se voit attribuer dans ses rôles et missions, le devoir d'assumer une veille juridique sur l'ensemble des sujets qui gravitent autour de l'entreprise. Par ce biais, l'entreprise peut anticiper sur les différents projets qu'elle devra mettre en place pour rester dans le cadre légal.

Pour les restaurants en concession, qui sont souvent exploités par des gros groupes, le propriétaire a été avisé de la loi Grenelle 2 et de ses nouvelles directives en matière de tri et de valorisation, par ces mêmes groupes de restauration collective qui sont des spécialistes de leurs prestations.

D'après notre recherche et à travers nos différents entretiens, nous avons pu constater à l'inverse des grosses sociétés, que les petites structures étaient beaucoup moins tenues au courant des nouvelles directives réglementaires. Nul n'est censé ignorer la loi, cependant les petites entreprises ont peut-être moins de temps par employé à consacrer à des tâches comme la veille juridique. Bien souvent les newsletters des syndicats de la restauration et des organismes publics comme l'ADEME, fournissent des informations à ces sujets, mais il semble qu'ici la nouvelle législation n'ait soulevé que peu d'inquiétudes sur ces petites structures indépendantes.

> *« C'est notre rôle de conseil, de dire, quand on est sur un projet, " Attention, il faut faire attention à ça dans votre projet " »*
> (Interviewé 13)

Nous savons aussi que les établissements nouvellement créés ont reçu davantage d'informations grâce aux experts, tels que les bureaux d'études, qui se doivent d'informer d'après leur rôle de conseiller, les maîtres d'ouvrages qui sont leurs clients.

Une autre source d'information réglementaire réside dans la prospection des commerciaux venant de différents horizons, tels que les filières de collecte, les filières de traitement et les revendeurs de matériels de prétraitement sur site.

> *« Non, pas de contrôles sur les établissements de restauration collective ».*
> (Interviewé 15)

Pour savoir si la source réglementaire était un facteur déterminant dans les choix des entreprises, nous nous sommes entretenu avec les services de contrôle du secteur. En effet, une sanction pénale ainsi qu'une amende dissuasive importante sont prévus dans la loi. Auprès des experts, nous avons déterminé que sur le département de la Haute-Garonne, aucune directive de la part du préfet n'a encore été transmise aux anciens services de la répression des fraudes et des services vétérinaires, qui ont fusionné aujourd'hui autour de l'acronyme DDPP, (la Direction Départementale de la Protection des Populations). Cependant il s'agit d'un constat local et non national. Mais d'après l'ensemble des acteurs qui nous ont répondus en entretien, un seul nous a dit savoir que des contrôles avaient été organisés dans un département du nord de la France. Ne se sachant pas contrôlés sur le thème de notre dossier, il semble que les producteurs de biodéchets n'appliquant pas la loi ne soient pas inquiets.

Au cœur de l'actualité, les lois environnementales et les sujets autour des énergies propres fleurissent en France. D'après notre étude, nous constatons que la prise de conscience collective sur ces questions s'accompagne souvent de décisions favorables à la mise en place des processus de tri et de valorisation en faveur du cadre légal. Ce phénomène d'éco-responsabilité chez les entreprises qui appliquent la loi s'est souvent fait ressentir au cours des entretiens.

Nous avons pu distinguer deux types d'interlocuteurs qui en fonction de leur motivation avaient plutôt une rationalité en valeur ou plutôt en finalité. Comme l'a démontré le sociologue Max Weber, la rationalité en valeur est motivée par l'éthique personnelle, ici le rapport écologique et social dans le dispositif mis en place. Quant à la rationalité en finalité, elle est motivée par un objectif de profit et d'économie et toute démarche est calculée. Notre étude a montré que l'on peut considérer la réglementation comme seul facteur de motivation à se mettre en conformité ou au contraire la contourner grâce à l'utilisation de matériels de prétraitement.

Pour conclure sur l'hypothèse, il semble que la loi soit un facteur plus ou moins important de mise en place d'un système de valorisation des biodéchets, selon la taille, selon l'ancienneté et selon l'engagement moral de l'entreprise. Ce sont autant de corrélations à adapter au cas par cas.

1.2. La seconde hypothèse

L'innovation technique ne constitue pas la seule forme de valorisation des biodéchets.

Nous avons ainsi interrogé les restaurateurs et autres acteurs du marché, sur leur connaissance concernant les différentes méthodes de valorisation connues.

Durant nos entretiens, nous avons pu remarquer qu'une large majorité de nos interviewés avait comme première pensée de valorisation, les matériels (déshydrateur, écodigesteur) et autres procédés techniques, comme le compostage ou la méthanisation, comme le préconise la loi du Grenelle 2. Ils pensaient directement au fait de réduire le volume des déchets dès la fin du service, et ainsi réduire leurs coûts, au niveau de la collecte et du ramassage des ordures. Ils pensaient donc à la redevance spéciale, qu'ils vont ainsi pouvoir réduire grâce à la baisse considérable des volumes de déchets produits. Dans cette même idée, certains restaurateurs, pensent également qu'après réduction du volume de leurs déchets (avec l'aide d'une installation technique), ils pourraient contourner la loi du Grenelle 2, en passant sous les seuils réglementaires, et ainsi ne pas avoir à valoriser leurs biodéchets.

> *« Alors pour nous les déshydrateurs ce n'est pas de la valorisation (…) ils peuvent être considérés comme une façon de détourner la loi pour passer en dessous du seuil »*
> (Interviewé 13)

Cependant, ces machines (déshydrateur, écodigesteur) ne sont pas considérées comme une valorisation au niveau de la loi, car elles permettent juste de réduire les volumes et non pas valoriser les déchets. Ces installations techniques servent donc à réduire les déchets quant à leur volume, de réduire les coûts mais ne prennent pas en compte la collecte, qui doit être faite ensuite pour que le protocole soit complet.

D'autres acteurs comme des conseillers en bureau d'études d'ingénierie (interviewés 12 et 13), nous ont permis d'éclairer un aspect différent sur les outils techniques utilisés. En effet, certains de ces interlocuteurs pensent que ces matériels, ces machines (déshydrateur, écodigesteur…) sont « *mal pensées* » (Interviewé 14) du fait qu'elles sont conçues à but d'ingénieur, et qu'elles ne sont pas forcément bien adaptées au milieu de la restauration collective.

De plus, ces installations pourraient ne pas être en adéquation avec l'esprit de la loi, au niveau de la consommation énergétique, car elles doivent fonctionner sur des cycles longs, de 10 à 24 heures, à environ 3KWh. De ce fait, les interviewés pensent que l'utilisation de ces machines n'est pas en coordination avec la pensée écologique qui est liée à la loi mise en place.

Ensuite, nous avons cherché à voir s'il existait en effet d'autres formes de valorisation que les filières techniques que nous connaissions déjà. Nous avons donc pris contact avec un ingénieur en restauration dans un CHU, pratiquant le don alimentaire au niveau de son restaurant. En voulant devancer la loi du Grenelle 2, cet ingénieur a étudié les différentes formes de valorisation en caractérisant ses biodéchets. Il s'est aperçu qu'il avait un certain gisement de surproduction. Il a donc décidé de mettre en place des dons alimentaires en se rapprochant des organismes locaux et des associations. Il a rencontré des difficultés à trouver une association caritative qui acceptait ses dons, car celle-ci était déjà organisée et ne souhaitait pas bousculer sa logistique. C'est donc avec l'aide de la préfecture, qui l'a mis en lien avec une association que le CHU arrive actuellement à donner environ quarante repas par jour, et réduit ainsi ses biodéchets.

« La difficulté elle est que chaque association qui existe dans toutes les villes de France ont déjà des structures logistiques. »
(Interviewé 7)

« En termes d'hygiène, la chaîne du froid c'est compliqué… »
(Interviewé 13)

D'après nos différentes approches du sujet, les professionnels nous ont émis leur principal frein. Même si la volonté de s'insérer dans une démarche sociale est présente, la complexité des règles d'hygiène emmène une crainte sanitaire quant à leur responsabilité en cas d'incident. Cela pourrait avoir de graves conséquences médiatiques sur leur image. Néanmoins, cette forme de dons alimentaires permet pour les établissements privés de défiscaliser les produits donnés aux associations, cela a donc un impact financier non négligeable.

Dans cette même dimension, ce CHU (interviewé 7) et les interviewés 17, 20 et 21 ont décidé de donner une partie de leurs produits inutilisés à la filière animale. Soit pour des animaux étant toujours dans le circuit alimentaire, dans ce cas les normes d'hygiène sont très strictes, soit au niveau d'associations d'animaux en fin de vie n'étant plus dans le circuit alimentaire, et dans ce cas, le côté hygiène est une contrainte moindre.

« Que le déchet soit de mieux en mieux valorisé, qu'il ait une sorte de seconde vie »
(Interviewé 20)

Certains experts et restaurateurs nous parlaient du fait que la valorisation idéale serait de donner à chaque déchet sa meilleure valorisation, pour que ce déchet redevienne une ressource optimale. Ainsi, il continue son cycle : à chaque déchet, sa valorisation optimale.

Enfin, pour conclure, nous pouvons retenir que valoriser un déchet ce n'est pas seulement utiliser une machine, c'est aussi réfléchir en amont. Le traitement n'est pas fait dans le « bon sens » actuellement pour beaucoup de nos interviewés qui nous ont montrés que pour optimiser au maximum leurs déchets, la principale action était de les réduire à la base.

1.3. La troisième hypothèse

La valorisation des biodéchets tend à modifier l'organisation et l'image de l'entreprise.

En ce qui concerne l'organisation, l'enquête qualitative que nous avons menée, nous permet d'affirmer qu'aujourd'hui, globalement la mise en place d'un processus de valorisation ne rajoute pas de travail aux opérateurs mais modifie l'organisation. En effet, plusieurs interrogés font mention d'une organisation différente du travail. Les processus de valorisation des biodéchets sont une simple adaptation des processus de tri déjà existant dans la plupart des entreprises. Par exemple, au lieu de remplir des sacs poubelles, l'opérateur en laverie va remplir des bio-seaux de matières organiques. C'est pour cela que l'on parle d'une organisation différente du travail et non d'une charge supplémentaire.

> *« On ne rajoute pas de gestes pour les opérateurs »*
> (Interviewé 19)

En outre, que ce soit par exemple pour les bacs de biodéchets ramassés par les collecteurs ou pour les bio-seaux qui vont servir à remplir le déshydrateur, on va remarquer une baisse du poids soulevé et porté par le personnel, surtout en rapport avec les sacs poubelle de 100 litres. Cette baisse du poids porté est ainsi une excellente nouvelle pour la santé des opérateurs qui vont éviter les TMS (Troubles Musculo-Squelettiques). C'est également une bonne nouvelle pour une entreprise car cela va lui permettre d'éviter les coûts liés aux TMS du personnel (coût du salaire non pris en charge par l'assurance maladie, coût du salaire du remplaçant, des heures supplémentaires effectuées par les autres membres de l'organisation etc.).

> *« C'est dû à une mauvaise volonté de la part des opérateurs qui n'ont pas envie parce qu'ils ont l'impression que c'est une charge de travail supplémentaire »*
> (Interviewé 18)

En revanche, plusieurs interviewés mentionnent un blocage du personnel. Cette résistance au changement peut être reliée à une mauvaise communication de la part de l'encadrement. En effet, le personnel, comme lors de chaque modification de processus, peut avoir tendance à développer une vision négative de ces changements. On a également pu observer, comme le mentionne l'interviewé 6, un blocage lié à un changement de direction.

> *« J'ai eu des remarques le premier jour, le lendemain elle était adoptée »*
> *(Interviewé 5)*

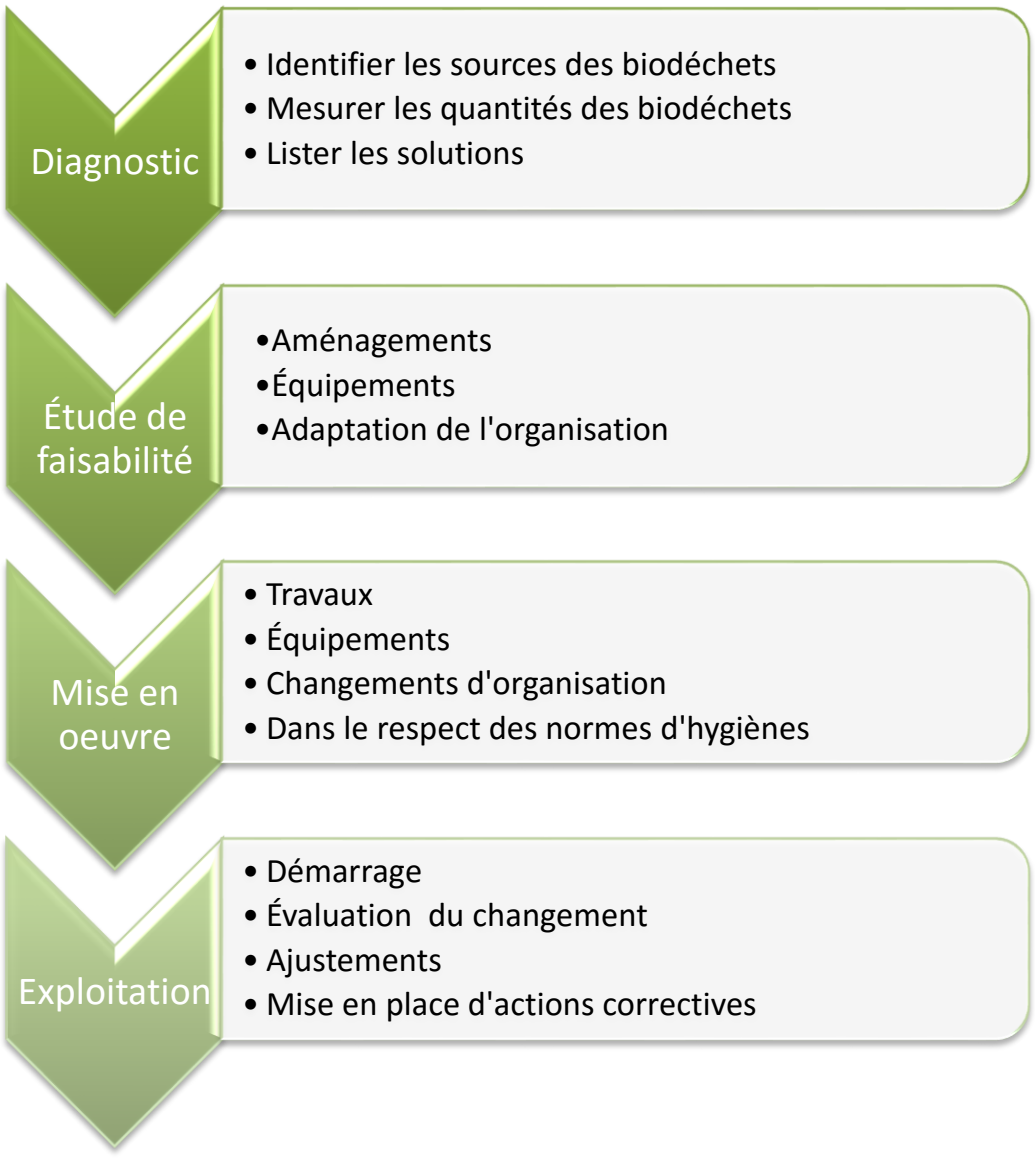
Il convient alors d'informer correctement son personnel afin de le rassurer. En effet, la mise en place d'un processus de valorisation des biodéchets va permettre de valoriser le travail des opérateurs, qui peuvent être ravis de participer à une action écologique. Cet aspect peut alors créer une synergie qui va toucher même les plus réticents à cette modification.

En ce qui concerne l'image, là encore plusieurs interrogés reconnaissent que la valorisation des déchets peut servir à la communication des entités de restauration collective. On va ainsi pouvoir utiliser cet aspect dans la communication interne, afin de faire adhérer son personnel à cette mouvance écologique, mais également les convives du restaurant. De plus, l'entreprise va également utiliser cet aspect pour sa communication externe avec ses clients. Or, afficher une image écologique à un client soucieux de l'environnement, c'est augmenter ses chances de fidéliser ce client. En outre, les entreprises n'hésiteront pas à utiliser la valorisation des déchets dans leurs RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).

2. Les préconisations pour les professionnels

2.1. Les étapes de la mise en place d'un processus de valorisation

Tableau 6 : Etapes de la mise en place d'une processus de valorisation



2.2. Le bilan des différents moyens de valorisation

Nous allons présenter ici un tableau récapitulatif des différentes caractéristiques des procédés de valorisation évoqués lors de la phase exploratoire et de notre étude qualitative.

Tableau 7 : Comparaison des différents procédés de valorisation

Procédés	Avantages	Inconvénients	Remarques
Compostage sur site	-Démarche éducative -Solution la moins chère	-Mal perçu en général, peut générer des problèmes de voisinage -Nécessite des connaissances pour l'hygiénisation du compost et un agrément sanitaire -Insécurité juridique sur son utilisation	Procédé adapté au secteur scolaire
Déshydrateur	-Réduction du poids -Stabilisation du déchet : pas besoin de le stocker en local réfrigéré	-Utilise de l'électricité -Coût d'achat et de maintenance -Le séchât* reste un déchet	Ce procédé permet de réduire les nuisances liées au stockage du déchet, mais ne répond pas aux critères de valorisation
Eco-digesteur	-Réduction du poids	-Utilise de l'électricité -Le produit final reste un déchet -Déconseillé par l'ADEME à cause de la nature des micro-organismes utilisés -Micro-organisme instable et qui coûte cher à remplacer (1000€) -Connaissance requise de la chimie	S'il permet de réduire le poids des déchets, ce procédé présente de nombreux freins liés aux bactéries utilisées, ce qui en fait un procédé complexe et déconseillé
Voie sèche/Voie humide	-Réduction du poids porté	-Demande de l'espace -Consomme de l'eau -Ne prend pas tous les déchets	Le procédé pratique car entièrement automatisé, mais il est consommateur d'énergie
Collecte par un tiers	-Pas d'investissement de départ à réaliser -Facilité de mise ne place -Existence de différents forfaits pour s'adapter au mieux aux besoins de l'entreprise	-Coût de transport élevé en fonction de la distance avec l'exutoire	C'est le procédé qui permet d'externaliser au maximum la valorisation des déchets, pour que l'entreprise s'implique au minimum
Le don alimentaire	-Pour l'image sociétale de l'entreprise, il peut s'avérer être un réel atout -Le don peut représenter une source de défiscalisation pour les sociétés privés	-Difficultés pour trouver des associations caritatives ou à cause des quantités de surproduction variables -Responsabilité sanitaire du producteur	On ne parle pas ici de déchet mais bien de produit

2.3. La communication autour des changements d'organisation

Comme nous l'avons vu précédemment la mise en place d'un système de tri et de valorisation des biodéchets doit faire l'objet d'une attention particulière de l'encadrement. Il convient d'après les retours des professionnels de choisir le moment opportun, pour faire accepter les changements d'organisation tout en respectant les échéances juridiques.

L'information et la communication autour des valeurs écologiques d'une entreprise sont au cœur de l'acceptation totale des nouveaux processus. Il va donc aussi falloir rassurer les collaborateurs sur le fait que ces changements ne représentent en aucun cas une augmentation de la charge de travail. La mise en place d'un tel dispositif doit être vue comme un projet d'entreprise et ainsi valoriser le salarié dans son travail.

N'oublions pas également que, conformément à ce que nous avons affirmé plus haut, toutes ces méthodes vont permettre à l'entreprise de réduire les risques de TMS de leurs personnels.

3. Les prolongements et les limites

3.1. Les prolongements de la problématique

3.1.1. La question des pertes alimentaires

Nous avons pu voir que la plupart des interviewés ne concevait pas la valorisation des déchets simplement comme le fait de l'envoyer à une filière de traitement, mais bien comme la gestion de tout ce qui peut produire un déchet (commande, production, distribution etc.).

Lors de nos enquêtes, nous nous sommes également rendus compte que la grande majorité des interrogés mentionnait le gaspillage sans que nous n'évoquions le sujet. Cela prouve qu'il est aujourd'hui impossible pour un professionnel de séparer la valorisation des biodéchets avec la question du gaspillage, bien que nous ayons délibérément décidé de ne pas traiter ce dernier sujet. On peut trouver deux raisons à cela :

- Premièrement, le gaspillage est mal vu socialement, et les campagnes de communication sur ce sujet sont nombreuses depuis plusieurs années, ce qui peut expliquer le point d'honneur des professionnels de la restauration à réduire celui-ci.
- De plus, le gaspillage engendre des coûts importants : les coûts de la matière achetée pour être jetée, les coûts du personnel qui vont travailler ces matières et les coûts de traitement.

3.1.2. Le point sur la restauration commerciale

Si, dans le cadre de notre problématique nous avons exclu la restauration commerciale, la frontière est plus floue en réalité. En effet, il existe des restaurants commerciaux qui réalisent plus de dix tonnes de déchets par an, mais ceux-ci sont peu nombreux pour l'instant. Néanmoins, dans le cadre d'un objectif à long terme de valorisation par tous les acteurs de la restauration, il est évident que bientôt la plupart des restaurants commerciaux devront faire face à cette problématique. La valorisation des biodéchets n'est donc pas exclusive à la restauration collective, mais elle est bel et bien un enjeu qui va impacter de plus en plus de professionnels du secteur.

Ainsi, aux vues des différences de gisement et d'organisation entre les restaurants collectifs et commerciaux, il parait nécessaire d'imaginer de nouvelles méthodes d'organisation de collecte et de traitement. Par exemple, l'ADEME a effectué une opération pilote commanditée par le Synhorcat sur la ville de Paris avec un échantillon de 80 restaurants commerciaux au cours de l'année 2014[35]. Ceux-ci ont vu leurs déchets collectés par péniche plusieurs fois par semaine. Cette opération a permis de prouver que l'on peut trier et valoriser les biodéchets dans des contextes différents, ici la grande ville de Paris, en inventant des solutions adaptées aux problématiques locales.

3.2. Les limites

3.2.1. Les filières de méthanisation.

Si, sur le papier, la valorisation des déchets semble être acceptée par la plupart des acteurs, il faut quand même souligner le fait qu'aujourd'hui, il semblerait qu'il n'existe pas assez de plateformes de méthanisation pour les professionnels de la restauration. En effet, on ne compte qu'un seul site de méthanisation pour toute l'agglomération toulousaine, qui ouvrira en septembre 2016. Cela s'explique par le coût d'implantation des installations de méthanisation : en effet, cela coûte aujourd'hui aussi cher d'adapter des plateformes de compostage déjà existantes pour obtenir du biométhane*, que de construire de nouvelles installations. Aussi, le risque est élevé parce que l'implantation d'une nouvelle logistique (respect des normes HACCP), nécessite un investissement qui ne sera pas obligatoirement rentabilisé par la part d'activité supplémentaire que

> *« On met en place des lois qui imposent des choses mais on a pas les outils qui permettent d'y répondre… à l'époque il n'y avait pas de filières agrément SPA3»*
> (Interviewé 2)

[35] Rapport final : « De la mise du tri des biodéchets à sa généralisation » (Opération pilote de tri des biodéchets dans 80 établissements de restauration parisiens), ADEME, mai 2015.

représente les biodéchets, selon les gisements. Ces derniers sont inégalement répartis sur le territoire selon l'implantation des agglomérations mais aussi des exploitations agricoles. De plus, le financement de nouveaux centres de méthanisation étant important, il n'y a malheureusement que peu de projets de construction, malgré les aides de l'ADEME. Cela entraine d'ailleurs un monopole des méthaniseurs sur certaines régions. Cette situation joue à leur avantage laissant libre cours aux politiques tarifaires de leur choix. Ce manque de filières de méthanisation est donc un frein très important à l'objectif d'accroissement de la valorisation des biodéchets dans la restauration collective.

3.2.2. Une valorisation énergivore

Nous avons présenté lors de ce dossier toute une série de matériels et de méthodes afin de valoriser les déchets. Il y a néanmoins un bémol à apporter à toutes ces solutions : elles sont toutes consommatrices d'énergies à l'exception du compostage manuel. On peut citer notamment l'électricité consommée par les appareils de prétraitement de déchets ou le pétrole utilisé par les camions de collecte, (qui font parfois de longs trajets dû au faible nombre des méthaniseurs sur le territoire). Ainsi, si l'on veut agir écologiquement en valorisant nos déchets pour limiter notre impact environnemental, il conviendra d'admettre que toutes les solutions proposées impactent négativement l'environnement.

> *« En termes de bilan carbone, c'est pas non plus ce qui se fait de plus terrible parce que les camions ils marchent au diesel quand même »*
> (Interviewé 7)

Néanmoins, d'après notre étude qualitative, l'ensemble des acteurs de filières de traitement ont conscience de ce problème et recherchent en ce moment même des alternatives plus respectueuses de l'environnement. Par exemple, on peut citer le projet de remplacer les camions de collecte de déchets fonctionnant au pétrole par des camions fonctionnant au GNV.

3.2.3. Un gisement moindre

> *« Qu'on se dise qu'il y a quand même des gisements autrement plus intéressant à mobiliser pour moins cher s'il s'agit de sauver les sols ».*
> (Interviewé 11)

Nous nous sommes rendu compte que les gisements de biodéchets liés à l'alimentation en général (restauration, agroalimentaire), ne sont pas la plus grande source de biodéchets surtout comparés aux gisements des secteurs primaires. On remarque que la valeur organique du biodéchet issu de l'alimentation n'est pas comparable à celle du biodéchet issu du secteur primaire. La conséquence directe se traduit par un compost de moins bonne qualité.

De plus l'Interviewé 11 affirme : « *Il y a aussi un moment où il faut comprendre que derrière il y a de la politique et du business et qu'il ne faut jamais systématiser les discours* » On peut alors s'interroger sur les raisons politiques liées à la création de la loi autour du secteur de la restauration et de la grande distribution en matière de tri et de valorisation des biodéchets.

Nos analyses ont permis de partiellement valider notre première hypothèse, et de valider la seconde et la troisième. Les enquêtes qualitatives nous ont permis de révéler de nouveaux problèmes, de nouveaux questionnements, ce qui a suscité chez nous de la curiosité et de la réflexion tout au long de notre année de licence. Cet exercice est vraiment un pas vers la réalité du terrain et une prise de conscience plus forte des contraintes économiques, logistiques, humaines et législatives.

Les préconisations sont ici évoquées dans le but d'éclairer les différents professionnels concernés par la loi Grenelle 2 environnement.

La mise en place de la filière de valorisation des biodéchets est en phase de gestation. En effet, les acteurs doivent encore faire murir ce processus afin que sa mise en place soit optimale.

CONCLUSION

Notre problématique traite d'un processus de valorisation que nous avons développé dans les différents chapitres du dossier. En effet, nous n'avons pas toujours traité nos déchets comme en témoigne l'histoire et les prises de conscience successives liés aux maladies que le manque d'hygiène pouvait apporter. Ce processus évolutif change de visage avec le comportement écologique contemporain qui tend à remettre en cause les habitudes et les manières de consommer les ressources de notre planète, et de fait, de réfléchir à diminuer notre impact sur celle-ci, notamment avec le traitement des déchets.

C'est par des lois que ce processus évolua à travers les siècles jusqu'à aujourd'hui. Si finalement ces lois sont apparues, c'est souvent en rapport avec les erreurs commises par le passé. Ces erreurs d'ordre sanitaire ou écologique font beaucoup de mal à travers les époques, (les maladies, les accidents nucléaires, l'appauvrissement des ressources fossiles, la diminution de la couche d'ozone et bien d'autres encore). On peut observer aujourd'hui un changement d'habitude chez les acteurs de cette production de déchets ainsi que l'apparition d'engagements et de convictions.

La problématique sur laquelle nous nous sommes penchés, porte sur un certain type de déchets, les biodéchets, dont le traitement est un phénomène encore plus récent que pour le reste des déchets. Notre étude répond à trois hypothèses qui nous ont parus importantes, nous traitons donc une partie du sujet mais la recherche pourrait s'étendre au-delà des frontières que nous nous sommes fixés.

Nous pouvons dresser le constat suivant : La valorisation des biodéchets est un sujet très nouveau, et notre étude atteste de cela, dans le sens où la loi n'est pas encore appliquée partout et que le système de contrôle n'est pas encore opérationnel sur ces points. Si aujourd'hui plusieurs formes de valorisation des biodéchets existent, aucune n'est optimale pour l'ensemble de la restauration collective et il convient d'adapter au cas par cas le système de valorisation. Nous pouvons néanmoins souligner que pour la majorité des interviewés, le processus de valorisation représente une organisation différente mais pas une charge de travail supplémentaire. Également s'il n'y a pas de bénéfice économique pour la plupart des entreprises qui valorisent les biodéchets, elles peuvent tout de même s'y retrouver grâce à la communication positive mise en place autour de la valorisation.

Nous pouvons nous poser la question de l'avenir, en sachant que tous les producteurs seront concernés par ce tri à plus ou moins long terme, et donc même le citoyen lambda. Comment s'organisera la collecte de ces déchets dans nos villes et dans nos

campagnes, les centres de méthanisation seront-ils en nombrent suffisants, et pourra-t-on diminuer les coûts de traitement des biodéchets ?

Nous avons souhaité terminer ce dossier sur deux ouvertures qui nous semblent importantes. Premièrement s'il est important de trier et de valoriser les biodéchets, nous devons aussi analyser les causes de production de ceux-ci. Ils apparaissent tout au long d'une chaîne, à savoir en amont de la production lors de l'approvisionnement par une mauvaise gestion des stocks, en production, et enfin dans les réceptacles à ordures. On peut alors s'interroger sur la gestion des approvisionnements. Comment pourrait-on mieux gérer les besoins par rapport à la production réelle sur site ? Après la production, intervient la distribution : nous fonctionnons sur un système qui consiste à servir à tout le monde les mêmes quantités alors que les individus n'ont pas tous les mêmes besoins. Si nous considérons que nous pouvons agir sur la distribution par le biais de nouvelles méthodes, et en réorganisant ces points, nous pourrions peut-être diminuer ces pertes. Néanmoins il existe certainement d'autres pistes à explorer et on peut donc s'interroger sur comment mettre en place une gestion optimale de production de biodéchets.

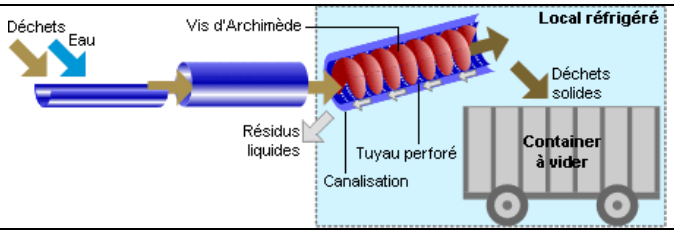
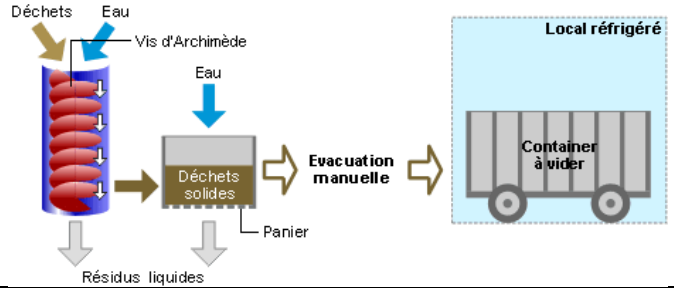
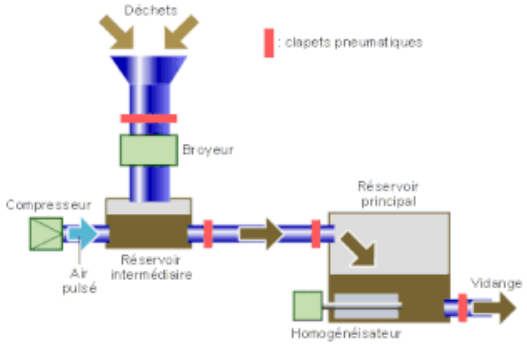
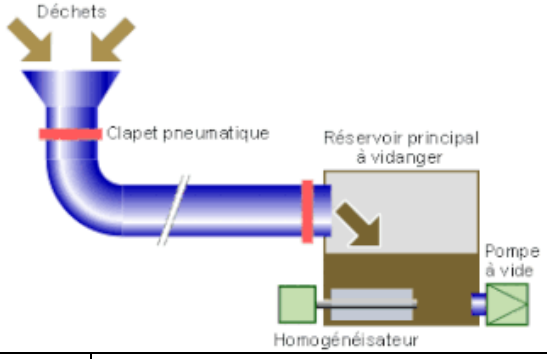
Deuxièmement, ce sujet contemporain rencontrera d'autres problématiques dans le futur. Il serait donc intéressant de se replonger dans le sujet d'ici une dizaine d'années afin de suivre ce processus, et d'analyser les changements opérés sur la période. D'après une étude IPSOS de juin 2015, sur 500 enfants de 8 à 11 ans, 63% d'entre eux estiment que la planète est en mauvais état, et 68% disent trier leurs déchets. Ce sont bien eux les citoyens de demain, et il paraît important qu'ils grandissent dans un environnement qui considère les questions écologiques afin qu'elles deviennent une évidence. Le focus groupe que nous avons effectué auprès des collégiens nous a conforté dans l'idée que les jeunes générations sont hautement sensibilisées à ces notions écologiques, eux qui seront les citoyens de demain. Nous pouvons alors nous interroger sur la capacité des générations futures à faire face aux enjeux environnementaux.

&TABLE DES ANNEXES

Annexe A : Illustration des machines de prétraitement 75
Annexe B : Grille d'entretien pour les restaurateurs 76
Annexe C : Entretien 1 77
Annexe D : Entretien 2 97
Annexe E : Entretien 3 102
Annexe F : Entretien 4 107
Annexe G : Entretien 5 117
Annexe H : Entretien 6 126
Annexe I : Entretien 7 134
Annexe J : Entretien 8 152
Annexe K : Entretien 9 162
Annexe L : Entretien 10 169
Annexe M : Grille d'analyse des restaurateurs possédant un système de valorisation 188
Annexe N : Entretien 11 193
Annexe O : Entretien 12 206
Annexe P : Grille d'analyse des restaurateurs ne possédant pas de système de valorisation 225
Annexe Q : Grille d'entretien pour les experts 226
Annexe R : Entretien 13 227
Annexe S : Entretien 14 237
Annexe T : Entretien 15 245
Annexe U : Entretien 16 255
Annexe V : Entretien 17 263
Annexe W : Entretien 18 272
Annexe X : Entretien 19 277
Annexe Y : Entretien 20 283
Annexe Z : Entretien 21 300
Annexe AA : Entretien 22 309
Annexe BB : Grille d'analyse des experts 327
Annexe CC : Entretiens au collège Jules Ferry de Villefranche de Lauragais 331
Annexe DD : Collages des collégiens du collège Jules Ferry de Villefranche de Lauragais 339
Annexe EE : Analyse des entretiens et des collages au collège Jules Ferry de Villefranche de Lauragais 356

Annexe A : Illustration des machines de prétraitement

Tableau 8 : Illustration des machines de prétraitement

<table>
<tr><td>Voie humide avec vis d'Archimède</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Voie humide avec panier</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Voie sèche à air pulsé</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Voie sèche sous vide</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Eco digesteur
  </td><td>Déshydrateur
  </td></tr>
</table>

Annexe B : Grille d'entretien pour les restaurateurs

Tableau 9 : Grille d'entretien pour les restaurateurs

	Professionnel possédant un système de VBD	Professionnel ne possédant pas un système de VBD
Phase d'introduction	- Présentation du projet - Place des biodéchets dans l'entreprise - Politique de valorisation des biodéchets	- Présentation du projet - Place des biodéchets dans l'entreprise
La législation	- Connaissance du professionnel sur la législation - La législation comme une motivation ou un frein - Autres facteurs ? - Rationalité en valeur/en finalité	- Connaissance du professionnel sur la législation - Rappel de la législation - Motivation ou freins à mettre en place un système de valorisation des biodéchets - Rationalité en valeur/en finalité
Le choix du processus	- Recentrage sur le processus de valorisation des biodéchets dans l'entreprise - Motivations à choisir ce système et pas un autre - Facteurs pris en compte pour l'installation du système - Connaissance du professionnel sur les autres formes de valorisation des biodéchets - Rentabilité du processus	- Motivations ou freins à mettre en place tel système et pas un autre - Facteurs pris en compte pour l'installation du système - Connaissance du professionnel sur les différentes formes de valorisation des biodéchets
Les impacts sur l'organisation et sur l'image	- Quels ont été les impacts ? - Meilleure image vis-à-vis des consommateurs, point fort par rapport à la concurrence - Organisationnels : difficultés d'adaptation	- Quels objectifs visés à l'installation d'un système de valorisation des biodéchets ? - Quelles contraintes qui freinent l'installation d'un système de valorisation des biodéchets ?
Conclusion	Dans un monde meilleur, le système de valorisation idéal ?	

Annexe C : Entretien 1

Directeur de la restauration d'une cuisine centrale, le 22/12/2015, 1 heure

Étudiant : Nous sommes la seule école qui propose ça, je crois qu'elles sont peu nombreuses. Donc on est, à l'ISTHIA mais nous sommes à la fac du Mirail Jean Jaurès.

Interviewé 1 : Oui.

Étudiant : Voilà.

Interviewé 1 : Et vous voulez faire quoi plus tard ?

Étudiant : Alors moi, moi je suis en reprise d'études, donc euh voilà moi c'est pour me diriger vers la restauration collective en tant que management opérationnelle ou éventuellement euh dans les services qualités. J'aimerais me former. Voilà c'est mon objectif.

Interviewé 1 : Dans l'agro-alimentaire ?

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : Et vous ?

Étudiant : Moi je m'orienterai plus sur les bureaux d'études.

Interviewé 1 : Bureaux d'études…

Étudiant : En cuisine.

Interviewé 1 : Ah d'accord, très intéressant !

Étudiant : Tout à fait.

Étudiant : Voilà, comme je vous l'avais expliqué, on sera enregistré mais …

Interviewé 1 : Oui oui.

Étudiant : Effectivement, ça reste pour notre analyse parce qu'on fait des retranscriptions de nos entretiens pour qu'on puisse les faire partager au groupe, puisqu'on est 5 en fait. On ne va pas vous envahir le bureau à 5, donc on vient à 2 c'est

déjà bien ! Voilà, si vous voulez, dans un premier temps peut être, nous présenter, je crois que la cuisine est récente ?

Interviewé 1 : D'accord, oui. Donc la Régis municipale de restauration donc est un service de la ville, hein, même si l'on a un budget annexe de la ville. Donc avant 2013 donc il y avait 12 restaurants sur la ville qui étaient en fonctionnement, ils fabriquaient des repas en direct pour le midi, le matin, donc il y avait des restaurants qui faisaient 80 repas, d'autres 350 et voilà. Il y a eu ce projet de construction de la cuisine centrale parce que sur les 12 il y en avait 6 qui avaient plus de 25 ans et donc 3 de plus de 35 ans.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : On était d'ailleurs en fin de course quoi. Donc il y a eu ce projet de construction de cuisine centrale qui a ouvert en août 2013. Donc, nous faisons à peu près 2 500 à 2 400 repas ce jour, sachant que les repas scolaires sont nos plus gros clients hein. Donc, qu'est-ce que nous faisons, les repas pour les crèches de la ville, les écoles maternelles et élémentaires de la ville, on fait la restauration pour un foyer de jour de personnes âgées, la restauration du portage à domicile et après tout ce qui est fêtes et cérémonies de la ville.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Voilà. Donc heu, quand il a été décidé de faire cette cuisine centrale, la volonté politique de la ville était de faire de la, donc on allait travailler en liaisons froides, sans qu'il y ait de cassures avec la qualité qui était réalisée heu auparavant, sachant qu'on avait un laboratoire de boucherie, un laboratoire de pâtisserie, qu'on travaillait avec un maximum de produits frais et si possible de la région. Donc dans ce projet là, on a intégré tout ça, donc c'est pour ça qu'on a une cuisine centrale qui est assez atypique au niveau régional, voire en France, puisqu'il y a une boucherie, une pâtisserie, il y a une légumerie et en travaillant toujours à 80% de produits frais. On a été labellisé heu « restauration collective biologique » par ECOSERT, y a, l'année dernière. On était la 3ème restauration collective de la région à être labellisé au niveau 1 et puis voilà quoi, donc on travaille énormément, on a 80% de nos produits qui sont sous marché public hein, puisqu'on fait des marchés publics, on a à peu près une quarantaine de lots, donc des produits conventionnels et aussi des produits biologiques sous marché public.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Voilà grosso modo la cuisine.

Étudiant : Ok. Donc nous en fait aujourd'hui on vient vous voir pour discuter avec vous justement ben, comme vous utilisez énormément de produits, il y a donc donc du biodéchets, qu'on appelle donc aujourd'hui tout ce qui est ben les épluchures de légumes, les choses comme ça et aujourd'hui avec la législation qui arrive, en fait qui est déjà en cours depuis 2012 mais qui arrive à son seuil, on va dire, en 2016, heu voilà donc, nous on travaille sur cette valorisation en fait, comment les professionnels valorisent ces déchets, si oui ou non ils le font ? Ou voilà, la façon dont ça a été mis en place et puis un petit peu l'engagement qu'il y a par rapport à ça, voilà.

Interviewé 1 : Donc, dans le cadre du projet de cette cuisine centrale, bien sûr que ces aspects puisque Blagnac a son agenda à 21, nous nous sommes donc les élus et comme beaucoup de personnes dans le service sont sensibles à ça, la gestion des déchets, que nous produisons. Dans le cadre de ce projet, on a travaillé avec un bureau d'étude bien sûr où on a pris en compte cette problématique. Alors au niveau des déchets, et bien on recycle au maximum tous nos déchets, donc on a en retraite tout ce qui est plastique, fer...

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : Bois, cartons, papier et aussi des biodéchets, dont il y a eu de longues discussions avec les services des espaces verts de la ville, avec TOULOUSE métropole, avec Veolia, euh et euh on a trouvé qu'enfin une solution au bout de plusieurs mois. Donc on travaille avec une société de recyclage qui est CLER VERT, qui nous retraite nous nos biodéchets et heu une fois par an, ils reversent à la collectivité donc l'équivalent traité en compost.

Étudiant : Ils vous rachètent en fait ?

Interviewé 1 : Voilà, hein, il faut savoir que c'est payant ce service-là. Donc on génère à peu près en biodéchets, 200 kg semaine, sur la cuisine centrale, rien que sur la production et dans biodéchets donc on met tout les déchets des fruits et légumes

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : On met tous les déchets de la production culinaire, donc les fonds de sauces, tout ça, on met également dans les déchets, les déchets de la boucherie, sauf les gros os hein.

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : Heu, puis voilà grosso modo.

Étudiant : D'accord. Donc en fait CLER VERT, eux ils font du compost, c'est pas un centre de méthanisation ?

Interviewé 1 : Oui.

Étudiant : Ils compostent.

Interviewé 1 : Non, ils compostent.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Il y a un vague projet, puisqu'à l'époque, quand j'avais demandé à la ville donc l'autorisation de faire ça, parce que comme je vous le disais, ça a un coût hein.

Étudiant : Et oui.

Interviewé 1 : Que nous prenons et le service prend à sa charge, il y a le service des marchés qui dit oui, mais il y a un projet d'une usine de méthanisation avec la métropole, dont moi je leur ai dit « c'est un projet avec la métropole ? Je le connais un peu puisque ça fait quand même 37 ans que je suis dans la fonction publique ». S'il voit le jour c'est pas avant 2025 quoi. De toute façon, d'ici là qu'est-ce qu'on fait quoi ? Donc c'est un contrat annuel tacite reconductible, tacitement quoi. Donc voilà, le jour où on arrêtera, ben on arrêtera. Point final quoi.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Mais j'ai voulu, dans un premier temps, faire ça. On avait même poussé l'étude jusqu'à faire réaliser le compost sur le site, ça c'était encore quand ont était en phase d'étude mais après quand on eu le terrain, on a bien vu qu'on était un peu limité quoi et puis bon les services de la DDPP nous ont déconseillé de faire ça.

Étudiant : Oui, mais le problème c'est que vous avez des produits animaux, donc c'est très compliqué au niveau de l'hygiène ?

Interviewé 1 : Voilà.

Étudiant : Effectivement, d'avoir son compost.

Interviewé 1 : C'est faisable, mais bon, vous ça allait être compliqué.

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : Bon, puis...

Étudiant : Et là, vous savez à peu près en termes de prix, ce que ça coûte cette collecte.

Interviewé 1 : Je pourrais vous le dire. Là justement, on pousse à la réflexion, donc on a ouvert la cuisine centrale à l'été 2013, c'est assez récent, ça a 2 ans,

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : Et derrière, dès qu'on a ouvert la cuisine, on a réhabilité tous les 12 restaurants.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Qu'on avait, on les a réhabilités puisque aussi ils étaient obsolètes et puis comme ils produisaient, on n'avait pas le matériel compatible, etc. donc on les a arrêtés, on a fini là en janvier 2015 la réhabilitation de ces satellites. Et là, je suis en train de faire l'étude sur le recyclage des biodéchets, directement sur les satellites.

Étudiant : Du gaspillage oui.

Interviewé 1 : Puisque comme je le disais, on fait 250 kg semaine, ce qui représente 10 tonnes de déchets par an sur la cuisine centrale, sur les satellites on a fait avec CLER VERT, ils nous ont mis à disposition des containers sur 3 sites pilotes, donc il y a un groupe scolaire qui fait heu 350 repas par jour, y a une école élémentaire qui fait 170 repas et une petite maternelle qui fait 70 repas.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : On a fait des pesés sur 2 semaines entières, donc ce qui après, appliqué sur les autres restaurants, me donne à peu près une moyenne annuelle de biodéchets sur tous nos satellites, et c'est assez impressionnant puisque c'est 26 tonnes par an, ça serait 26 tonnes de biodéchets.

Étudiant : Sur les 12 ?

Interviewé 1 : Sur sur les 12 satellites. Alors ramené au nombre de couverts, hein, on est un peu en-dessous de la moyenne nationale.

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : On va dire.

Étudiant : La moyenne, je crois que c'est, enfin en collectivité, en restaurant collective, c'est 130 gr à peu près par repas.

Interviewé 1 : Oui.

Étudiant : C'est ce qu'ils disent, c'est une moyenne, je ne sais pas si vous tombez.

Interviewé 1 : Pourquoi, pour un adulte ?

Étudiant : Heu...

Interviewé 1 : Parce que là nous essentiellement, c'est de la maternelle et des élémentaires, dont les grammages sont inférieurs qu'un repas adulte et donc les déchets forcément sont inférieurs. Je suis en train, je ne suis pas arrivé à les trouver, je suis en train de rechercher justement ce poids qui est raccordé donc à ces tranches d'âges.

Étudiant : Et oui, et donc là sur les 12 satellites, vous avez combien de repas du coup servis au total ?

Interviewé 1 : Ben on en a à peu près 2 000.

Étudiant : D'accord. 2 000 et donc sur tous ces sites-là maintenant y a donc j'imagine, vous mettez à contribution les élèves à trier le plateau, comme ça se passe ?

Interviewé 1 : Pour le moment non.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Heu c'est un peu compliqué parce que les élèves à trier, cela veut dire que ça implique le personnel d'encadrement pendant la pause méridienne, les ALAE, et pourquoi pas aussi les enseignants ? Alors c'est vrai que sur un site, notamment avec nous, on a fait cette étude-là, il y a des enseignants qui ont vu ça, qu'on triait les déchets, ils nous demandaient pourquoi et tout et ça les a intéressés et on dit « nous on aimerait bien participer justement dans le cadre de l'éduction ».

Étudiant : Ben oui.

Interviewé 1 : Alors c'est un vœu pieux, c'est ce qu'on souhaiterait arriver à faire, je pense qu'on y arrivera mais ça prendra un peu plus de temps. Je veux dire que moi, je me donne jusqu'à Pâques 2016 pour mettre donc en place cette collecte de biodéchets et après aller vers et les enseignants et le service des ALAE pour mettre en place ce tri par les enfants et pour les sensibiliser justement à ça.

Étudiant : Exactement.

Interviewé 1 : Et j'ai, j'ai pas mal d'idées, on a aussi dans le service, une diététicienne-qualiticienne sur lesquels j'ai donné comme objectif, l'année prochaine aussi, de mettre en place cette chose, pour sensibiliser la jeunesse vers la lutte contre le gaspillage et

tout ça, en sachant que dans le poids que je vous ai dit, c'est une précision quand même importante, sur les satellites ont met également dans les biodéchets donc les serviettes en papier, puisqu'on utilise des serviettes en papier biodégradables

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : Et aussi le pain, et tous les restes.

Étudiant : Oui, je crois que les serviettes c'est même conseillé pour le composte d'en mettre un peut pour rééquilibrer le composte, ils le conseillent en général.

Interviewé 1 : Oui, parque qu'ici, ils nous disent de mettre de temps en temps au magasinier de mettre des cageots aussi en bois pour amalgamer ces biodéchets.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Il faut savoir que, ça je peux vous le dire parce que c'est tout récent, le traitement de ces déchets, rien que sur les satellites, sur les 12 satellites donc c'est 7 000 € par an. Ça nous coûterait si on le met en place 7 000 € par an.

Étudiant : D'accord. Donc en fait...

Interviewé 1 : Et sur la cuisine centrale.

Étudiant : Ça c'est ce que vous facture CLER VERT, c'est bien ça ?

Interviewé 1 : Oui.

Étudiant : Et ensuite ils le revendent à la collectivité ?

Interviewé 1 : Ils ne le revendent pas, c'est un don de...

Étudiant : Ah ils le redonnent, d'accord.

Interviewé 1 : C'est un don de poids de compost oui, il faut que le service des espaces verts aille le chercher sur leur usine de compostage là, qui n'est pas très loin d'ici.

Étudiant : D'accord. (Silence) Est-ce que donc du coup, vous vous avez choisi ce mode de collecte, donc parce que c'est quelque chose qu'on vous avait soumis ou vous avez étudié plusieurs autres ?

Interviewé 1 : Non non non, ça c'est heu, non non comme on travaille avec eux, je me suis dit ce serait intéressant de voir avec eux, parce que moi de mon côté j'ai pas, j'ai pas, j'ai pas connaissance d'une nouveau système de collecte et de traitement de biodéchets. À l'heure actuelle hein puisque VEOLIA le fait mais c'est encore plus et euh

donc l'usine de traitement des déchets de COLOMIERS eux par contre ne prennent pas ça.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Donc avec qui ils travaillent la ville, ils ne le prennent pas ça, donc à ma connaissance il n'y a que celui-là que je connaisse.

Étudiant : Oui, après vous avez aussi en termes de matériel, du matériel que l'on peut mettre en place au sein même des entreprises et qui en fait réduisent le déchet en compost directement.

Interviewé 1 : Alors, ça il y avait eu un premier projet, c'était donc l'année dernière, qui avait été fait en lien avec les jardins familiaux de la ville, puisque l'on a déjà 9 jardins familiaux, le service des espaces verts et donc on pourrait faire des compostages directement dans les écoles, sur chaque satellite.

Étudiant : Ah oui, c'est ce que vous disiez oui.

Interviewé 1 : Et heu mais bon les élus n'ont pas voulu avoir ça sur chaque école, par crainte de nuisances, etc., que vont devenir les compostes l'été quand il n'y a pas d'enfant, alors que partout ailleurs, ont est allé voir notamment à Aucamville, ce genre de chose se passe très très bien, à Tournefeuille, en partie (compost aux jardins familiaux), il y a Villeneuve Tolosane qui le fait aussi et ça se passe bien.

Étudiant : Là c'est un compost manuel ? C'est à dire que c'est l'opérateur qui met directement les déchets.

Interviewé 1 : Ah oui, là ce sont les agents de la restauration qui font le compost. Il faut un lien avec soit avec les ALAE soit avec les maîtres d'écoles.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Mais bon chez nous ça ne se fera pas, ça c'est sûr.

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : Donc on passe par là quoi.

Étudiant : D'accord. OK. Hum et au niveau de la législation donc en cours, est-ce que justement ça été, comme tout à l'heure vous disiez que vous étiez sensible à cette valorisation du déchet, est-ce que du coup cette loi quand même elle a, est-ce que c'est cette loi, pardon, qui vous a, on va dire poussé ?

Interviewé 1 : Motivé ?

Étudiant : Oui, motivé à faire ça.

Interviewé 1 : Non, non, non puisque je vous dis on en parlait bien avant 2012 hein, nous le projet on a commencé à en parler en 2008.

Étudiant : Ah oui.

Interviewé 1 : Avec le bureau d'étude et dès 2008, on savait les premières réunions de pilotage, puisqu'on a parlé de déchet donc on a dit ben on va continuer à traiter les plastiques, cartons, fer, etc. et on a dit et on valorisera aussi les déchets verts, puisqu'on savait qu'on allait faire la … Alors on allait générer des déchets et c'était clair qu'il ne fallait pas les brûler ou les envoyer aux ordures ménagères et après quand cette loi est sortie, bon pour la cuisine centrale puisqu'on aurait obligé depuis janvier 2015 à les traiter, mais bon on les traite et pour les satellites, par contre, parce que la loi il faut la reprendre, est-ce qu'il faut prendre en compte la totalité des déchets, biodéchets de tous les établissements, les additionner ou est-ce que c'est établissement par site ?

Étudiant : C'est par site.

Interviewé 1 : Parce que si c'est par site, bon alors on n'est pas touché par la loi.

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : Même en 2016, quoi, on n'arrive pas au tonnage réglementaire que pour avoir une obligation de traitement quoi. Mais bon, on va le faire.

Étudiant : Oui, puisque de toute façon, la loi là, le seuil en 2016 est passé à 10 tonnes de biodéchets mais en sachant qu'ils ont un projet de ramener ça en 2025 à « Zéro », zéro déchets bio.

Interviewé 1 : Oui.

Étudiant : Enfin biodéchets pardon. Donc du coup, effectivement oui, le fait d'anticiper heu c'est quelque chose qui peut...

Interviewé 1 : Oui enfin, une chose aussi, à l'heure actuelle, dans la métropole toulousaine, les collectivités ne payent pas de redevance d'ordures ménagères.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Mais, euh ça va terminer fin 2016 – début 2017, ils vont payer une redevance et cette redevance sera calculée selon le tonnage mis bien sûr à l'incinération. Donc euh tous ces biodéchets qui partiront en traitement ce sera toujours

un moins pour la redevance, ça va être un argument que j'ai avancé moi auprès des élus pour valider cette étude.

Étudiant : Oui. Donc, là par rapport à l'étude que vous faites, vous pensez du coup que ça peut vous faire, on va dire, économiser de l'argent ou...

Interviewé 1 : On n'économisera pas d'argent, ça sera un … L'avenir dans la planète, il faut pas s'arrêter à ça.

Étudiant : D'accord. Oui, donc c'est quelque chose aujourd'hui pour, par rapport à l'étude que vous faites qui va être un coût supplémentaire ?

Interviewé 1 : Oui, ça indéniablement ouais.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Tant qu'on peut le supporter, je pense qu'on ira vers ça. Parce qu'en fait cette étude c'est pour, je vais essayer, comme je vous le disais, la ville a un agenda 21 et donc il y a un service développement durable. Je vais essayer de le faire prendre en charge par ce service-là.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Pour pas qu'un autre service, parce que si un autre service le prend en charge, ça va être un coût supplémentaire sur le prix de revient du repas, bon ce sera quelques décimales de centimes mais puisqu'on fait à peu près 450 000 repas par an, mais bon ce sera toujours ça de moins. Je vais essayer de le faire prendre en charge par ce service là. Nous notre propre service, le prendra en charge.

Étudiant : Est-ce que du coup, vous avez dû former le personnel à ce tri, comment ça se passe ? Par des formations ?

Interviewé 1 : Comme je vous le disais, on triait déjà le plastique, le papier, le carton, le fer, heu donc ça a été assez facile, plus je vais dire, à les informer qu'à les former.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Il n'y a pas eu de problème, enfin sur ces 3 sites il n'y a pas eu de problème.

Étudiant : Oui.

Interviewé 1 : Tout de suite accepté. Les gens prennent conscience quand même qu'il faut faire quelque chose quoi hein, et non pas rester dans son coin.

Étudiant : Et puis c'est quelque chose qui a été mis en place à l'ouverture si j'ai bien compris.

Interviewé 1 : Voilà oui.

Étudiant : Donc ça a été peut-être aussi plus facile que de mettre en place quelque chose dans des habitudes peut-être d'un site déjà en place, pensez-vous qu'il y aura plus de difficulté à mettre en place ça sur les satellites ?

Interviewé 1 : Non plus, non plus, parce que bon on génère pas trop de déchets, heu ça va générer un peu plus de travail parce qu'il va falloir récupérer, à table quand le personnel va récupérer les plats et les assiettes, il va falloir bien qu'ils séparent ces déchets-là quoi.

Étudiant : Et oui.

Interviewé 1 : C'est pour ça qu'on veut inciter les enfants à...

Étudiant : À le faire.

Interviewé 1 : À le faire, ce sera toujours tant de gagner, puis bon c'est une approche pour apprendre aux enfants à être attentifs aux déchets.

Étudiant : Oui, d'accord. Et ensuite, t'avais quelque chose peut-être à demander ? (en s'adressant à l'autre étudiant).

Étudiant : Non, j'écoute, j'écoute.

Étudiant : D'accord. Moi je voulais savoir peut-être, donc je vois oui que vous être vraiment impliqué là-dedans, d'ailleurs vous avez bonne image, j'ai rencontré un de vos collègues, M. Belloc sur la cuisine, oui qui m'a dit allez voir Alain, vous allez vous régaler là bas parce que, lui il n'a pas du tout de biodéchets puisqu'il travaille essentiellement sur des produits industriels ou du moins il arrive à se débrouiller pour avoir le moins de biodéchets. Il m'a dit : « Là-bas vous allez en trouver, il fait tout frais, tout », donc c'est vrai oui on se rend compte que vous êtes à part, mais dans le sens où c'est que vous avez une organisation quand même qui est différente et bon c'est agréable pour nous, pour ceux qui mangent vos plats, c'est bien pour les enfants.

Étudiant : Oui, oui bien sûr. C'est vrai que dans le programme de la cuisine centrale, le local est assez important, parce qu'on a les compacteurs à boîtes, à cartons, on a les containers pour des biodéchets, les containers pour le carton et le fer, on a des containers pour les ordures ménagères normales. C'est des jours de levées différents, c'est vrai que c'est du travail supplémentaire pour...

Étudiant : Oui, oui. Et du coup CLER VERT ils vous collectent tous les combien ?

Interviewé 1 : Une fois par semaine, il passe une fois par semaine le vendredi et donc c'est un gros container de 640 litres hein, donc on met en vrac dedans.

Étudiant : 640 Litres ? Oui.

Interviewé 1 : Et après, eux ils viennent, ils ont une benne, ils le renversent dans leur benne. Après on lave le container.

Étudiant : D'accord, et ça c'est les opérateurs de la production.

Interviewé 1 : Les magasiniers en bas.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 1 : Puisque les magasiniers ont en charge aussi tout ce qui est déchets quoi c'est eux qui organise ça.

Étudiant : Le container est réfrigéré ?

Interviewé 1 : Oui il est dans un local réfrigéré heu ce n'est pas le container mais le local qui est réfrigéré car il y a l'obligation de stocker les déchets venant de la production entre 12 et 15 °C c'est une obligation réglementaire oui sinon après il y aurait des odeurs

Étudiant : Les coûts de la collecte c'est bien par an ?

Interviewé 1 : Oui par an et pour les 12 satellites en fait avec CLER VERT, ils font une moyenne et on paie une location au mois le container et après on paie à la levée. Donc nous on est parti sur une fréquence d'une levée par semaine comme ici et après donc selon le nombre de repas servis par site soit c'est des containers de 240 litres soit c'est carrément des sacs biodégradables. Donc tous les jours ils ferment leurs sacs et ils le mettent dans le local réfrigéré et puis il on quatre sacs comme le scolaire c'est 4 jours et le vendredi ils prennent les sacs ça coûte moins cher d'avoir des sacs biodégradables que de faire la location du container.

Étudiant : Avec cette solution de sac, dans le satellite il n'y aura pas de problème ? pas besoin de restructurer la cuisine ?

Interviewé 1 : Non, non heu on a des … parce que pour les différents transports on a des caisses grises 600 par 400 et 500 de haut, ils pourront les stocker dedans et après CLER VERT vient, il n'y a pas de soucis par rapport à ça.

Étudiant : Avez-vous connaissance du nouveau matériel proposé par les revendeurs ? En fait elles sont mises à disposition en location ou à la vente où on met le biodéchets dedans et ça le réduit, ça supprime toute l'eau et c'est donc un déchet inerte et ensuite on le revend.

Interviewé 1 : Non je ne connais pas mais bon heu je pense que c'est réservé à des sociétés agro-alimentaire qui produisent beaucoup beaucoup de déchets, je sais pas si moi 200kg par semaine ça serait l'investissement qui vaudrait la peine. Après à voir mais ils le revendent pour quoi ?

Étudiant : Par des sociétés pour en faire du compost, il y a des biodéchets d'origine animale donc il est traité et ensuite ils le revendent. C'est un marché qui tend à se développer.

Interviewé 1 : Oui oui parce que Veolia au départ quand on avait fait cette étude on les avait contactés c'était horriblement cher je leur ai dit « attendez c'est aussi cher que la matière première » (rires) ils m'ont dit oui oui mais parce que à l'heure actuel c'est nouveau et tout mais il parlait déjà de cette loi et dans le temps le coût sera moindre. Mais CLER VERT nous convient tout à fait.

Étudiant : C'est vous qui les avez contactés ?

Interviewé 1 : Oui, on s'est renseigné on a cherché et des sociétés qui géraient ces déchets là et on est tombé sur eux et ils nous vont très bien.

Étudiant : À votre connaissance ils travaillent avec d'autres cuisines ?

Interviewé 1 : Heu qui c'est qui m'a dit qui … Ben je crois que c'est Air Bus qui sont venus récemment visiter notre cuisine.

Étudiant : Monsieur Calmes ?

Interviewé 1 : Oui ils sont venus.

Étudiant : Ils sont en train de mettre en place un process qualité, on va sûrement le rencontrer.

Interviewé 1 : Oui parce que eux ils vont être impactés par cette loi. Ils devraient déjà l'être depuis le 1ère janvier. Cette loi ça va mettre un certain temps avant que tout le monde se l'approprie et mette en place quelque chose quoi.

Étudiant : C'est pour cela que nous essayons de rencontrer des professionnels assez différents pour voir comment chacun va faire face à cette mesure.

Interviewé 1 : C'est problématique !

Étudiant : Mais chez vous on n'a pas l'impression que ça l'a été (rires).

Interviewé 1 : Non, non bon après c'est une question de volonté moi je suis énormément sensible à ça et donc voilà et donc voilà il suffit d'impulser et voilà bon après j'ai quelques relais dans mon service qui sont aussi conscients de cette problématique sensible à ça et voilà.

Étudiant : Vous êtes sensible par une formation ?

Interviewé 1 : Non par conviction.

Étudiant : Oui vous êtes aussi engagé à produire autant de menus avec des produits frais, nous l'avons remarqué auprès des démarches auprès des professionnels. Il y a très peu qui font avec des produits frais. D'ailleurs, on nous a même dit mais ce n'est pas la peine vous trouverez que des produits de 4 et 5ème gamme.

Interviewé 1 : Si, il y a Déodat de Séverac qui en ont un laboratoire de boucherie et après, oui il y en a quand même mais c'est qu'on est plus dans une époque ou l'on veut centraliser en grosse masse et c'est pour cela que ça devient très très compliqué. Avoir une méthode un principe de fonctionnement comme le notre jusqu'à 5000 6000 repas c'est faisable après ça devient franchement compliqué.

Étudiant : Et là les douze sites, ça représente toutes les collectivités de Blagnac.

Interviewé 1 : Ah oui, toutes les écoles maternelles élémentaires, toutes les crèches et les maisons de retraite puis voilà tout le portage à domicile car on livre les repas pour 140 personnes, on livre et après il y a juste un foyer de jour et maison de retraite privée.

Étudiant : Donc sur la collectivité de Blagnac c'est une prise en charge totale, bien vous avez répondu à toutes nos questions …

Interviewé 1 : Si vous le voulez on peut juste aller voir les locaux déchets pour vous donner une image.

Étudiant : Oui ça serait intéressant.

Interviewé 1 : Voir comment ça se passe, vous pouvez laisser vos affaires.

(On se rend vers les locaux et on s'habille en tenue stérile)

Étudiant : Vous avez travaillé avec quel bureau d'études pour la conception ?

Interviewé 1 : Avec EFC à Muret, c'est eux aussi qui ont fait la cuisine centrale de Colomiers.

(Rencontre avec le magasinier et le boucher, il nous présente et leur explique notre venue)

Magasinier : Ah très bien, parfait, là vous verrez pour les déchets organiques. Il y a de tout on a fait mettre une affichette par CLER VERT, qui nous fournit et on a mis une affichette pour voir ce qu'on peut mettre. Voilà bonne visite !

(Nous descendons dans le laboratoire il nous fait une visite de chaque zone)

Interviewé 1 : Ils ont accès au local déchets réfrigéré. Là on est en période centre de loisir c'est là qu'on a le moins de repas et là d'ailleurs pendant les congés ils passent que deux fois car on a pas suffisamment de déchets et là ce sont les autres déchets, les compacteurs à fer, à boîte et à cartons, on recycle aussi les barquettes que nous livrons sur les satellites, on les récupère ces barquettes c'est un marché public donc on oblige notre fournisseur de les récupérer pour les recycler. Car dès que vous marquez « à récupérer » s'ils ne veulent pas perdre le marché ils le font. Il y a en a là, c'est les socles de containers vides et là avec un accès direct sur l'air d'enlèvement et là on arrive à la réception de marchandises avec le local. Et là c'est la centrale désinfection pour laver les containers et tout ça.

Étudiant : Vous avez le local qu'il faut !

Interviewé 1 : Là on a le local déchets de la boucherie car on n'est pas à la même température que les déchets. Ça c'est une demande des services vétérinaire en principe tout ce qui est nerf tendon, ils le mettent dans les déchets organiques dans les déchets à traiter et là il y a que les gros os qui … car on fait nos propres steaks hachés, saucisses, notre pâté. Quand les gosses mangent des steaks hachés nous on le prend dans la cuisse il y a que 5% de matière grasse !

Étudiant : Ils cuisent sur site.

Interviewé 1 : Oui et même certaines choses comme le potage, on lave et coupe les légumes et ils le font cuire sur le site. Et les frites aussi elles sont coupées ici et ensuite distribuées sur site car les frites en liaison froide c'est dégueulasse et pareil pour tout ce qui est grillade c'est vrai qu'en cuisine collective c'est rare.

Étudiant : Oui c'est rare.

(Suite de la visite, le laboratoire pâtisserie)

Étudiant : Vous êtes combien ?

Interviewé 1 : En production propre avec les chauffeurs et les agents de réception ils sont 16 à temps complets. Après on a 8 agents qui travaillent à la cuisine centrale de 8H à 10H30 et après à 10H30 ils viennent sur les satellites et ils redressent en plat. Donc voilà tous les matins s'il y a un planning avec toutes les zones il y a bien sûr des responsables de zone et après le personnel tourne. Moi il n'y a pas un agent qui fait pas de la plonge après il sera en pâtisserie, en cuisson ça tourne quoi.

Étudiant : C'est vous qui décidez sur les satellites ?

Interviewé 1 : Oui il y a un chef d'équipe responsable du satellite et après selon le nombre de repas servis avec le nombre de personnels différents alors il y a en a qui travaillent à temps complet pour mettre la table, le dressage on fait pas de manipulation comme quand il y a du melon, ils le coupent là-bas, les tomates ils les coupent là-bas et après il y a des gens qui arrivent vers 11H qui mangent et après qui font le service.

Étudiant : D'accord.

(Il rencontre un agent et discute travail, et on se dirige vers les bureaux. Fin de la visite, retour au bureau)

Interviewé 1 : Après il y a Aucamville qui fait les composts, il est très sympa.

Étudiant : C'est une cuisine centrale ?

Interviewé 1 : Oui mais ils en font moins que nous et là ils font le tri carrément dans les salles à manger.

Étudiant : Ah très bien, nous allons aussi rencontrer le collège de Villefranche qui est un collège test pour cette démarche, ils sont très engagés dans la démarche.

Interviewé 1 : C'est sûr que c'est porteur sur les jeunes, de faire des actions comme ça.

Étudiant : Oui c'est valoriser mais aussi éviter le gaspillage.

Interviewé 1 : Comme je vous ai dit on a ouvert récemment donc au début on s'est approprié l'outil. C'était un nouveau métier parce que la liaison froide on ne connaissait pas. On connaissait par le biais de nos collègues parce qu'avec monsieur Belloc, j'ai même été président de l'association restauration collective et donc on a échangé ensemble, des conférences, des cafés débats tout ça on connaissait mais pas la pratique et maintenant on est plus dans réduire le gaspillage et donc des choses comme ça.

Étudiant : C'était sur « resto co ».

Interviewé 1 : Non c'était l'UPRM, UPRT Union du Perso de la Restauration Territoriale.

Étudiant : Est-ce que vous pensez que dans ce type d'organisation « resto co », UPRT enfin comment l'information passe ?

Interviewé 1 : Il ne faut pas rester isoler car à plusieurs on arrive mieux, même quand on a une problématique. Je les appelle, je leur dis « tiens j'ai ce genre de problème est-ce que tu as été confronté à ce problème ? »

Étudiant : Vous pensez que ces acteurs ils sont là aussi pour informer les professionnels ?

Interviewé 1 : Oui c'est le but premier.

Étudiant : D'accord et sur cette législation est-ce que justement vous avez vu que ça prenait une certaine ampleur ou au contraire c'est quelque chose qui passe comme ça ? Est-ce que ça commence à inquiéter les professionnels ?

Interviewé 1 : Non, chacun fait son petit truc dans son coin selon sa sensibilité, non on commence depuis un ou deux ans sur le gaspillage mais sur le traitement des déchets il y en a qui font après ce lien c'est un tout, ici en luttant contre le gaspillage on réduit les biodéchets c'est lié. Il faut le prendre de façon globale mes confrères regardent réduire le gaspillage ça a un double impact déjà ça fait des frais en moins donc économiquement ça fait des économies car si on dépense moins forcement et heu et puis voilà. Pour le moment ça coûte de l'argent de trier les déchets donc du moment ou ça coûte, on évite de s'en soucier mais maintenant il y a une réglementation et c'est un peu comme HACCP ça date de 97 moi j'ai vécu hein le début heu ça a mis presque 20 ans pour que ce soit heu...

Étudiant : Utilisé, appliqué.

Interviewé 1 : Oui par tout le monde mais au début c'était heu justement quand j'étais impliqué dans l'association pour des petites cuisines, je me rappelle de la cuisinière de « Larra » elle faisait ses courses le matin, elle s'occupait des enfants, l'école, elle les emmenait au bus (rires) et quand on parlait de HACCP de relevé de température. C'est un autre monde après il y a les grosses structures qui sont spécialisées mais pour les petites c'est compliqué, ils sont à des lieux à tout ça !

Étudiant : D'après vous qu'est-ce qui ferait que ça se mette en place comme pour l'HACCP ?

Interviewé 1 : Il faut en parler, les médias, la presse contrairement à 97 internet c'était heu mais maintenant avec les médias et tout il faut que les médias en parlent ça sensibilisera.

Étudiant : Mettez-vous cela en avant dans les satellites ?

Interviewé 1 : Pas encore ça on le mettra en valeur quand on fera le tri en salle à manger mais pas encore. C'est des objectifs.

Étudiant : Tout à l'heure vous disiez que les satellites ne sont pas soumis à la taxe.

Interviewé 1 : Ce n'est pas les satellites c'est les collectivités territoriales car avant c'était la compétence de chaque collectivité territoriale maintenant c'est Toulouse Métropole qui gère ça. Donc il n'était pas assujetti à la redevance des ordures mais ça touche de l'argent toujours pareil et pour qu'il y ait plus de revenu, ils vont remettre la redevance aux collectivités territoriales.

Étudiant : Donc à la cuisine centrale ?

Interviewé 1 : Comme nous on est un budget annexe, oui on va payer mais avant on l'a payé avant que ça devienne collectivité urbaine. On payait une redevance qui était assez élevée et du jour au lendemain on s'est dit tant mieux (rires). On fait des économies.

Étudiant : Depuis combien de temps ?

Interviewé 1 : Oh 7, 8 ans depuis que la communauté urbaine.

Étudiant : Comment c'était calculé ?

Interviewé 1 : Au tonnage, en fait c'était au volume au bac en fait on payait la mise à disposition des containers. Il y avait les 120, 240, 470, 640 c'était au container c'est eux qui on calculait chaque container c'était un poids heu selon la grosseur du container on payait. On les prenait aussi sur la fréquence des levées.

Étudiant : Vous contrôliez vos pesés ?

Interviewé 1 : Il y a une eu une étude et on a dit « bon combien tu en veux des containers ? » du jour au lendemain on pouvait pas savoir donc pareil on a fait une étude. On a surveillé sur tel site pour tant de repas il faut temps de containers.

Étudiant : Quand cela sera remis en place ?

Interviewé 1 : Je ne sais pas en fait j'ai appelé le pôle qui gère ça, ça va être, elle va réapparaître mais on n'en sait rien.

Étudiant : Ça représente un coût important ?

Interviewé 1 : Ah oui oui, c'est plusieurs milliers d'euros.

Étudiant : Ah oui donc bien plus cher que…

Interviewé 1 : Non peut-être pas plus cher je sais plus mais c'était un coup quand ça s'est arrêté. C'était un bol d'air d'autant plus qu'on l'a pas sûr de suite nous on a fait notre budget donc on a appelé pour dire pourquoi vous nous l'avez pas dit.

Étudiant : Donc le tri et la valorisation imposés par la loi ont un coût supplémentaire ?

Interviewé 1 : Oui.

Étudiant : Plus s'ils rajoutent la taxe.

Interviewé 1 : Je pense, enfin j'ose espérer que ce soit en volume ou en poids que l'on paye heu ces biodéchets, je ne les retrouverais pas ni en volume ni en poids dans les ordures ménagères. Donc ça coûtera moins en taxe ordure ménagère et en contrepartie je paierais.

Étudiant : Oui ça sera complémentaire, donc je pense que nous avons fait le tour et pour conclure quelle serait pour vous dans un monde idéal la gestion des déchets ?

Interviewé 1 : Et bien qu'on arrive à traiter, qu'on donne une seconde vie voire une 3ème vie même une 4ème vie à tous les déchets qu'on gère que l'on crée.

Étudiant : Donc ça serait l'étendre à tout !

Interviewé 1 : Voilà, enfin les filières ça a était assez long car moi je suis assez impliqué là-dedans la gestion des déchets ça fait 34 ans que je suis à Blagnac j'en parlais il y a 30 ans car avant on ne triait rien du tout. Tout partait à l'incinération quoi carton boite, papier je sais qu'on va dans ce sens la COP 21 sera là. Ça va peut-être donner un nouvel élan à tout ça et de toute façon on va être obligé quand on voit à Naples c'est infernal à Maurice des îles paradisiaques qui deviennent des dépôts d'ordures mais ça c'est parce que le touriste est là ils ne sont pas au fait de faire des gestes écologiques. Ils sont avec leurs bouteilles en verre, leurs papiers.

Étudiant : Je suis allez à Naples, il y avait une grève de collecte c'était impressionnant mais l'organisation est différente là-bas ! (rires)

Interviewé 1 : Merci et bonne réussite pour votre mémoire, je vous donne ma carte.

Étudiant : Oui merci et l'ADEME vous êtes en relation ?

Interviewé 1 : Oui car Blagnac est active dans le cadre du PNNS et donc on travaille avec eux on a eu des échanges.

Étudiant : Ils sont bien impliqués ?

Interviewé 1 : Ils voulaient nous aider puisque on avait proposé à l'époque on démarrait pour faire le compost. Ils voulaient nous accompagner pour le faire dans les écoles. Oui on connaît.

Étudiant : Ils essaient de monter des dossiers de montage financier pour l'ouverture de centre de méthanisation.

Interviewé 1 : Je ne sais pas mais ça coûte excessivement cher une usine de méthanisation.

Étudiant : Alors dans l'agriculture c'est très rependu car d'après nos recherches, ils revendent à EDF et c'est assez rentable !

Interviewé 1 : Je vois au Danemark, ils en ont pas mal et ça marche super bien !

Étudiant : Mais c'est vrai qu'avec cette loi si tout le monde doit jeter ses biodéchets cela deviendra rentable pour les centres.

Interviewé 1 : Il y a du boulot encore.

Étudiant : Merci encore, au revoir.

Interviewé 1 : Au revoir.

Annexe D : Entretien 2

Responsable développement durable d'un groupe de restauration collective, le 07/01/2016, 26min au téléphone

Étudiant : Je voulais tout d'abord vous remercier pour prendre un peu de temps avec moi pour répondre à mes questions. Je suis en licence professionnelle en restauration collective, je dois faire un mémoire en groupe sur le thème de la valorisation des biodéchets. On s'est renseigné sur le sujet avec les autres personnes de mon groupe pour bien avoir le plus d'informations. Donc maintenant on est dans une phase où l'on contacte les professionnels pour avoir leurs avis, où ils en sont au niveau de la valorisation des biodéchets, d'avoir plusieurs profils pour essayer de comparer. Donc c'est pour ça que je vous contacte pour voir un peu avec où en est votre groupe par rapport à ça, votre rôle, vos motivations, vos freins…

Interviewé 2 : Alors, donc moi je suis responsable développement durable pour la division entreprise. Donc il s'agit d'un grand groupe, il y a plusieurs divisions notamment toute la partie qui concerne la restauration collective. Cela représente à peu près 1 000 sites en France. Ce sont des sites qui comprend un restaurant ou des sites qui comprend plusieurs restaurants et ça va de quelques dizaines de couverts à plusieurs milliers de couverts. C'est assez étendu et assez diversifié. En dehors de ça, les contrats eux-mêmes sont très diversifiés car des fois on porte le contrat relatif au traitement des déchets des fois on ne le porte pas, des fois c'est notre client. Contrat de collecte et de traitement des déchets. Nous dans les cas où l'on porte le contrat on va être obligé de trier en accompagnant le client à trier un minimum nos déchets où c'est nous qui portons entièrement la démarche. Il y a une diversité, donc chaque site est vraiment un cas unique, c'est un des freins notamment, car il faut chercher des solutions un peu uniques à chaque fois. Donc pour revenir à ma formation, moi je suis responsable développement durable, je m'occupe de la thématique déchet. Parce que dans le développement durable on peut mettre autres choses mais moi mes prérogatives c'est sur la partie environnement. Le développement durable c'est le sociale, l'environnement et l'économique. Moi mes prérogatives c'est vraiment l'environnement, c'est gestion des déchets, maîtrise des consommations d'énergie et des consommations d'eau, ce genre de choses, entre autres. Le gaspillage alimentaire également. Pour en revenir aux biodéchets, gestion des biodéchets, donc là nos objectifs c'est de réduire à la source nos quantités de biodéchets pour en avoir le moins possible. C'est un premier élément qui est en mon sens indispensable dans la gestion des biodéchets, c'est déjà réduire à la source. Après effectivement on va quand même générer des déchets alimentaires, donc il faut pouvoir les trier. La réglementation elle existe depuis cinq ans. Parce que le premier seuil était en 2012. Celui qui vient d'arriver

là, tous les sites qui génère plus de dix tonnes par an ont l'obligation de les trier et de les valoriser dans une installation agréer SPA 3.

Étudiant : C'est pour amener en 2025, un objectif zéro déchets ?

Interviewé 2 : Ça va dans une loi plus globale effectivement, là l'intérêt c'est de surtout valoriser les déchets. Au lieu de jeter nos aliments, les incinérer, l'objectif est de réellement les retourner à la terre par une méthode de méthanisation ou de compostage avec agrément SPA 3. C'est ce que l'on appelle l'économie circulaire. Donc avec des entreprises, on va souscrire des contrats avec eux dans lesquels il est mentionné « vous me mettez à disposition tant de bacs ou tant de bennes », et on s'engage à trier et mettre les biodéchets dedans. Après le tri va dépendre de la prestation que va proposer le prestataire. Par exemple, en Ile de France, j'ai un prestataire qui va me permettre de trier mes biodéchets dans des sacs. Pour moi, d'autres aspects de la restauration qui sont l'hygiène et la sécurité alimentaire, qui sont des prérequis essentiels et sur lesquels il faut jouer. Donc quand je fais le tri avec des sacs plastiques, est-ce que cela me permet de respecter ces points d'hygiène et de sécurité facilement. Et comme en restauration on ne permet pas d'utiliser des sacs plastiques, j'utilise des sacs biodégradables. De plus je mets en place un système qui me permet de respecter une certaine hygiène avec des poubelles qui s'ouvrent avec le pied. Donc mon travail ça a été tout d'abord de repérer tous les restaurants concernés par la loi. Donc au fur et à mesure que les restaurants sont concernés, il faut mettre en place des mesures. Dans la restauration collective, on considère qu'il y a 30gr de déchets par repas, donc à partir du nombre de couverts que les sites font j'ai repéré les sites soumis à la réglementation. Donc bien évidemment, j'ai sensibilisé tous les responsables secteurs pour mettre en place le tri et la valorisation des biodéchets. On a référencé avec la direction des achats des bacs de tri qui permettent à nos convives de trier à la dépose plateaux. C'est du tri de cannettes plastiques, bouteilles en verre, serviettes pour que derrière en plonge il n'y ait que du biodéchets. En tout cas, il y eut effectivement tout un relais de communication et d'informations en interne pour mettre en place cette démarche là sur les sites pour lesquels on était concerné. Aujourd'hui je ne vous cache pas qu'on est pas conforme sur tous les sites. Si je peux faire une critique, en France on met en place des lois qui imposent des choses mais on a pas les outils qui permettent d'y répondre. Typiquement, en 2012, c'était les plus de 120 tonnes, j'avais deux sites qui était concernés mais à l'époque il n'y avait pas de filières agrément SPA 3. Tous les prestataires à qui on fait appel pour venir récupérer et valoriser nos déchets doivent se justifier d'un agrément qui prouve qu'il peut prendre en charge nos déchets qui s'appelle SPA 3. C'est les sous-produits d'origine animal de catégorie 3. Les SPA 3 c'est aussi les déchets de cuisine et de table. Donc nous il faut que la filière qui prend en charge nos déchets, il ait cet agrément.

Étudiant : Donc en 2016, vous avez combien de sites concernés par la loi ?

Interviewé 2 : Donc le périmètre est assez bougeant, je suis en plein travaille dessus actuellement. On peut perdre des sites et en gagner donc c'est assez bougeant. C'est aussi une difficulté de mettre en place une démarche. Donc l'investissement doit durer quand c'est nous qui devons le mettre en place. Il y a toute une question économique, que je ne gère pas, parce que moi je suis plutôt sur la partie technique. Après ce sont les responsables de secteur qui devront discuter avec leurs clients sur la base de mes recommandations pour savoir comment on met en place. Parce que d'une manière ni le client ni nous ne pouvons dédouaner de mettre en place ça. Certains nous disent, c'est à vous de mettre en place c'est à vous de le prendre en charge. Moi j'ai les documents réglementaires pour leur dire non ce n'est pas vrai.

Étudiant : Donc la principale motivation pour installer la valorisation des biodéchets c'est la loi ?

Interviewé 2 : Très clairement c'est ce qui pousse les entreprises d'une manière générale. C'est la réglementation, et tant qu'il n'y a pas de sanctions derrière à ne pas faire, ça ne bouge pas beaucoup d'une manière générale. Après pour être honnête et clair, chez nous, je sais pas comment ça se passe chez nos concurrents, on a clairement fait le choix de mettre en conformité tous les sites. Moi je suis arrivé, la loi était déjà en vigueur, mais il y avait que quelques sites qui étaient concernés, aujourd'hui il y en a 300 à 400 sites. Mais sur ces sites on a pas forcément le contrat, certains c'est le client qui gère. Nous ce qu'on fait on leur dit que l'on est pas conforme au niveau de la valorisation des biodéchets et leur conseille de se conformismer auprès d'un prestataire SPA 3. On a l'obligation d'information mais c'est le client qui en porte la responsabilité. Donc notre priorité dans un premier temps était de mettre en rigueur sur les sites que l'on porte le contrat, c'est-à-dire dans peut être 50 sites. Notre objectif c'est de se mettre en conformité, pour le coup, je vais avoir les résultats et je pense que 90% de nos sites sont conformes pour lesquels on a le contrat. Après il y a encore du travail à faire et c'est un sujet qui est quotidien et qui reviendra tout le temps. Et je pense à l'avenir même les moins de dix tonnes seront amenés à valoriser leurs déchets. C'est pas encore le cas réglementairement donc sur ces sites là il y en a très peu qui mettent en place parce qu'il y a pas d'obligation réglementaire.

Étudiant : Vous avez déjà subi des contrôles par rapport à ça ?

Interviewé 2 : Non les contrôles n'ont pas encore commencé. Ils vont commencer cette année, mais je ne pense pas qu'ils vont venir tout de suite contrôler la restauration collective. Parce qu'il y a aussi les points de distribution qui vont être soumis à cette réglementation, tout ce qui est abattage. Et on sait très bien qu'il y a très peu de contrôleurs par rapport au nombre de restaurants à contrôler. Donc nous on le fait

parce que réglementairement il y une sanction prévue etc. Mais on sait vraisemblablement que l'on ne sera pas contrôlé avant plusieurs temps. Et surtout nous on a une volonté de se mettre en conformité, d'un point de vu de l'image, d'un point de vue de l'impact environnemental. Parce qu'on a un objectif c'est de réduire notre empreinte écologique. Et on est vraiment en réflexion sur toute ces questions sur l'économie circulaire.

Étudiant : Vous réussissez à mesurer l'image que cela apporte pour l'entreprise ?

Interviewé 2 : C'est assez difficile, ça se voit mais en tout cas on ne le mesure pas. Disons que c'est la fidélisation client. C'est lui qui porte le contrat maison l'accompagne, on n'a pas de retour direct mais d'une certaine manière et je pense, même assez certain, qu'on apporte une certaine satisfaction. Et sur les prochains appels d'offres, les prochaines négociations ça nous aident. En tout cas voilà, c'est dans notre politique, une volonté du groupe, une implication environnementale et l'image.

Étudiant : Tout à l'heure vous avez dit que c'était très long de mettre en place, c'est surtout au niveau de l'organisation ?

Interviewé 2 : En fait ça peut être très rapide ou très long. Ça dépend beaucoup des locaux. Quand je disais très long c'était surtout au niveau réseau, sur l'ensemble de mes sites, piloter l'ensemble c'est ça qui est très long, cette démarche. Après on accompagne au quotidien les responsables de secteur le tri et la valorisation. Et ça va plus ou moins vite en fonction de l'implication du manager. C'est une question de management d'équipe, une question d'outils, au niveau de la communication interne et externe, avec des affiches. Elles permettent de communiquer sur le tri mais aussi pourquoi on tri et on valorise. Après ça peut aller très rapidement parce que l'équipe est impliquée, parce que le manager a consacré deux fois une demi-heure pour expliquer à son équipe et les impliquer. Et sur d'autres sites c'est plus compliqué pour différentes raisons, parce que les messages ne passent pas bien. Après nous d'une manière très technique, dans un restaurant on a trois gisements de déchets, qui sont les déchets de préparation, légumerie, préparation froide etc., les déchets au niveau de la distribution, là où les gens se servent, à partir du moment où c'est présenté au client il faut le jeter et le troisième flux c'est à la plonge. C'est ici où l'on propose des bacs de tri aux convives pour que à la plonge on est plus que des déchets organiques à la plonge. Idéalement faut qu'il n'y en ait pas. On fait de la bonne nourriture on fait du grammage.

Étudiant : Je pense que l'on a fait le tour. J'aurai une question en guise de conclusion, pour vous dans un monde idéal, comment s'organiserait la valorisation des biodéchets ?

Interviewé 2 : Elle s'organiserait au niveau territoire, il faut mutualiser, travailler sur les territoires pour optimiser la logistique et favoriser le retour au sol. Je reviens encore à mon économie circulaire. D'ailleurs on a une démarche avec un agriculteur local, on valorise nos biodéchets avec cet agriculteur sachant qu'il n'y a que deux agriculteurs en France qui ont un centre de méthanisation agrée SPA 3. Donc on a mis une démarche avec lui, lui il fait des porcs label rouge. Son produit de méthanisation c'est de l'engrais et de l'énergie qu'il utilise ses appartements etc. et l'engrais il l'utilise pour les plantes que les porcs vont manger. Donc l'engrais qui est donc le produit de déchet alimentaire est réutilisé pour la nourriture des porcs qui derrière sont mangés dans nos restaurants. On est clairement dans un projet d'économie circulaire. Il n'y a que ces projets-là qui peuvent fonctionner en mon sens au niveau du territoire en mutualisant les gisements déchets finalement.

Étudiant : Merci beaucoup d'avoir répondu à nos questions.

Annexe E : Entretien 3

Directeur de restaurants d'entreprise, le 11/01/2016, 20min au téléphone

Étudiant : Oui allo M. X ?

Interviewé 3 : Oui.

Étudiant : Je devais vous appeler par rapport à mon mémoire.

Interviewé 3 : Oui attendez, je n'entends pas très bien. Allo oui, vous m'entendez ?

Étudiant : Oui très bien.

Interviewé 3 : Oui donc en fait vous faites un mémoire sur…

Étudiant : Sur la valorisation des biodéchets en restauration collective.

Interviewé 3 : Donc aujourd'hui vous avez l'information que on a une obligation par rapport au tonnage de valoriser les déchets ?

Étudiant : Oui c'est ça, avec la loi Grenelle 2.

Interviewé 3 : Donc aujourd'hui la plupart des restaurants qui sont au-delà de 400 couverts sont touchés par cette règlementation.

Étudiant : Oui

Interviewé 3 : Donc aujourd'hui il y a plusieurs dispositifs. Soit le restaurant à l'obligation en tant que prestataire de traiter ses déchets seul soit les déchets sont traités par l'ensemble des locaux occupés. C'est-à-dire, restaurant, mais aussi tertiaire, industrie. Donc ça c'est un point qui est très important au départ puisque si on est concerné par la loi, pour autant le traitement se fait soit par l'exploitant de la restauration soit par le propriétaire. Auquel cas, si le propriétaire a la charge des déchets il faut qu'il est aussi une valorisation de ses autres déchets. Aujourd'hui ça va au-delà parce que si vous voulez, si je prends le milieu hospitalier qui aujourd'hui ont des obligations au niveau de certains déchets, je pense à tout ce qui est seringues etc., pour autant il y a des déchets qui est comme tout ce qui est carton etc. le décret de 94. Ce décret oblige toutes les collectivités locales et territoriales d'effectuer le tri des déchets par rapport au sept familles c'est-à-dire les déchets organiques. Et derrière il faut faire un tri des voies spécifiques : du métal, du plastique, du papier, du carton et… j'en ai oublié un…

Étudiant : Le verre ?

Interviewé 3 : Et le verre. Donc ce décret aujourd'hui faut savoir qu'il est très peu appliqué dans les collectivités locales pour des raisons locales mais même au niveau des restaurations traditionnelles. Pour des raisons simples, c'est qu'au niveau logistique on a pas forcément des locaux pour effectuer ce tri. Pour autant aujourd'hui, avec cette nouvelle législation on a aussi l'obligation d'effectuer ce tri à condition bien entendu, qu'on soit le prestataire qui permet d'effectuer l'enlèvement en fonction de ce tri. Et là on est confronté à une difficulté c'est que les prestataires se déplacent à condition qu'il y ait un volume suffisant par famille de produits. Parce que s'il y avait trois bouteilles de verre ils ne vont pas vous gérer un container spécifique pour vous. Donc aujourd'hui, ce qui nous concerne nous au niveau de la restauration, nous avons un tri pour tout ce qui est papier, carton, métal, verre et le reste c'est l'organique. Donc aujourd'hui l'organique, soit c'est toujours pris en charge par la collectivité locale au travers des éboueurs soit on nous demande de prendre un prestataire pour l'enlèvement des déchets organiques pour la valorisation. Donc déjà, par rapport à ça il y a ces deux axes. Donc nous aujourd'hui, suivant les sites, parce que c'est pas vrai suivant les sites, c'est lié au collectivités locales encore une fois. Donc sur Paris par exemple, on a des restaurants sur lesquels on doit valoriser nos déchets organiques et en assurer l'enlèvement. C'est-à-dire que la mairie se désengage de l'enlèvement des déchets organiques.

Étudiant : Et donc c'est vous qui vous en occupez ?

Interviewé 3 : Donc là sur Paris, c'est pris en charge par le propriétaire parce qu'il est aussi confronté à ses autres déchets. Donc aujourd'hui nos déchets nous on travaille avec principalement des produits de première gamme, des légumes bruts etc. ce qui nous amène, on a fait une étude dans nos restaurants courant 2015, ce qui nous fait une moyenne de déchets inférieur à 200gr par repas. Donc si vous voulez dans un restaurant comme le restaurant de la rue David on fait 300 repas.

Étudiant : Donc quels sont les différents prestataires à qui vous faites appel pour valoriser vos déchets ?

Interviewé 3 : Donc là les prestataires se sont les principaux faiseurs nationaux. Donc là il y a eu une conciliation qui a été faite par le propriétaire sur lequel ils ont toujours pas… la décision est en cours de… ils découvrent des dossiers parce qu'ils regardent comment sont traités les déchets au sein du prestataire. Donc ensuite si vous voulez, donc on a le produit qui est brut, il est enlevé à l'état brut sur lequel il y a eu juste un tri qui a été fait pour le dissocié du papier carton etc. Maintenant on a, nous au niveau de nos restaurants on fait le tri aujourd'hui, sur l'ensemble de nos restaurants on trie en cuisine, à la plonge et à la dépose plateaux qui nous permet d'avoir justement ce tri

effectué facilement. Donc tout ce qui est organique vient principalement de la légumerie et des préparations froides. Après à la dépose plateau, les gens enlèvent de leur plateau tous ce qui est pots de yaourts, serviettes, bouteilles métalliques donc du coup il reste que l'organique dans l'assiette. Donc après il y a deux options, soit effectivement, le produit est enlevé à l'état brut soit au niveau des restaurants on recherche pour diminuer ce volume. Donc aujourd'hui il existe sur le marché plusieurs systèmes qui permettent de déshydrater la matière. Vous connaissez ?

Étudiant : Oui les déshydrateurs.

Interviewé 3 : Oui, soit vous avez juste la séparation de la matière du liquide soit ça va jusqu'au bout, la méthanisation du produit en sachant qu'il y a une consommation électrique qui est importante et qu'au final le gain écologique est discutable.

Étudiant : Et vous en avez de ces machines-là dans vos restaurants ?

Interviewé 3 : Non, nous on en a pas. On s'est posé la question et quand on voit qu'il faut au moins quinze heures pour réussir à déshydrater et rendre l'engrais… Nous aujourd'hui on sert tous les jours donc il faut que ça se fasse en moins de 24h. Il y a une consommation électrique qui est très importante. Et en plus après il faut aller stocker pour l'enlèvement de cet engrais. Et là aujourd'hui il y a des agréments pour l'enlèvement. Donc on a pas forcément trouvé opportun de se lancer dans cet investissement qui est malgré tout très important. Par contre les systèmes aujourd'hui qui permettent de déshydrater en partie la matière et qui permet de diminuer en volume par deux sont aujourd'hui je pense… ça se met en place et je pense que ça serait une solution pour beaucoup de restaurants. Ça leur permettra à ces restaurants d'appliquer la réglementation parce que du coup les restaurants qui font au-delà des dix tonnes, ça fait pas mal de restaurants. Voilà ce que je peux vous dire là-dessus. Vendredi je devais aller voir un système, c'est Compass qui l'a mis en place, mais la personne qui devait me faire visiter était malade donc le rendez-vous a été annulé. Ce qu'ils font en fait, la société de restauration signe un partenariat avec des maraîchers et une société de traitement de déchets organiques. De ce fait, il achète les légumes au groupement d'agriculteur sur Nantes, les déchets sont enlevés par une société qui fait du compostage et ce compostage est renvoyé vers les agriculteurs. Donc ça fait si vous voulez l'aller-retour. Et au niveau marketing ça a un impact au niveau du prestataire. Mais le système, je n'ai pas d'autres éléments que ça puisque je ne l'ai pas visité.

Étudiant : Oui c'est intéressant. Ça fait un cycle. Ensuite, vous avez pu voir peut-être des impacts par rapport à vos entreprises à installer ces nouveaux contrats avec les prestataires, au niveau de l'organisation, il y a eu des modifications ?

Interviewé 3 : Nous, si vous voulez, par rapport à nous on a fait des modifications dans les restaurants pour la dépose plateaux on a installé des tris de déchets. Et sur nos zones de production on a effectivement des tris de déchets. Chez nous ça se traduit aujourd'hui, par des poubelles mais on peut aussi imaginer des déshydrateurs qui permettent de diminuer les volumes. Aujourd'hui chez nous les volumes ne sont pas suffisamment important. Tant qu'on a pas la décision qui a été prise par le propriétaire pour la valorisation de ses déchets… Mais par contre si vous vous rapprochez de cuisines centrales je pense que vous aurez ces éléments-là.

Étudiant : Des collègues à moi, sont allés en voir une à Blagnac, à côté de Toulouse, où ils sont beaucoup sur la valorisation des biodéchets, ils font que du frais, du coup ils ont du déchet. Et ils ont mis en place un bon système par rapport à ça.

Interviewé 3 : Après il y a plusieurs entreprises qui le font mais c'est toujours pareil, c'est en fonction de notre volume de déchets que vous allez équiper votre restaurant d'un matériel plus ou moins performant. Vous avez aujourd'hui des petits restaurants qui font des hamburgers, ainsi qu'une grande enseigne de fast food, je crois que sur certain ils ont aussi des matériels, des presses en fait qui permet de compacter tout ce qui est déchets quand on va vider le plateau. Donc ça compacte et ça enlève la partie liquide de la matière.

Étudiant : J'aimerais revenir sur vos motivations à mettre en place un système de valorisation des biodéchets. Votre motivation vient principalement de la législation ou il y en a d'autres ?

Interviewé 3 : Non, non, aujourd'hui là on est partenaire de la Cop 21, on est dans une démarche environnemental. Donc si vous voulez, ça fait plusieurs années qu'on se met en place, la seule chose c'est que sur certains restaurants comme à Paris on allait pas faire le tri des déchets si au final la collecte se faisait par un seul prestataire et qu'il enlevait tous les déchets. De ce fait on avait la contrainte de… on était un maillon dans la chaîne. Donc pour que ça se mette en place il faut que toute la chaîne soit opérationnelle. Donc sur certains restaurants, on fait le tri des déchets depuis cinq ou six ans. Aujourd'hui on a un enleveur de matière recyclable par un prestataire sur lequel il enlève la totalité des déchets sauf les organiques qui est pris en charge par la collectivité urbaine.

Étudiant : D'accord. Je pense que j'ai fait à peu près le tour. On a parlé de la forme de valorisation des déchets grâce à des machines ou des prestataires mais il y a également la valorisation des déchets grâce aux dons. Est-ce que vous en avez déjà entendu parler ?

Interviewé 3 : Oui. Aujourd'hui il a une loi qui est en train de travailler là-dessus. Nous aujourd'hui on est dans le cadre de la réglementation et tous ce qui a été présenté au self ne peut pas être recyclé. Ça c'est la règlementation, on peut en discuter. Il y a par exemple une restauration rapide qui travaille principalement le matin et l'après il a un camion qui vient récupérer toute ses denrées alimentaires, les restes et les amène au Resto du Cœur. Sauf que ça aujourd'hui, ce n'est pas autorisé, donc il le prend sur lui et en assume la responsabilité. Tout le monde ferme les yeux parce que aujourd'hui la réglementation vous interdit, en tout cas sur la restauration collective, de retraiter votre prestation qui était présenté au self.

Étudiant : On a trouvé aussi un hôpital qui fait ça, les plats qui n'ont pas été présenté aux clients. Peut-être que dans ce cas-là, c'est légal.

Interviewé 3 : Nous si vous voulez, ce qui n'a pas été présenté, qui est resté dans les frigos, dans les étuves, ces restes, on les recycle le lendemain en les retransformant mais toute la partie qui a été présente au self par dans la poubelle de la plonge à la fin du service. Parce que aujourd'hui, la législation exige cette démarche. C'est pas un problème de principe de l'exploitant de faire ça, c'est la réglementation qui l'exige.

Étudiant : Oui avec toutes les normes d'hygiène.

Interviewé 3 : Oui voilà.

Étudiant : J'aurais une petite conclusion, dans un monde meilleur, qu'est-ce que vous voyez dans un monde idéal, comment vous voyez la valorisation des biodéchets ?

Interviewé 3 : Les déchets aujourd'hui, c'est une difficulté structurelle du traitement de déchets puisque le décret de 94 il est pas applicable et on va pas se cacher derrière ça pour dire on ne fait rien. Ce que je pense c'est qu'effectivement, une valorisation de déchets organiques permet de les recycler et de les transformer et que ça revienne à la terre et je pense que cette démarche-là, c'est la meilleure.

Étudiant : Oui l'économie circulaire c'est ça, c'est ce cycle.

Interviewé 3 : Oui c'est ça, ce cycle qui revient à la terre et qui revalorise les légumes. Cela permet de minimiser les engrais par ailleurs.

Étudiant : Donc je pense avoir fait le tour. Merci beaucoup d'avoir pris un peu de temps pour moi pour réponde à mes questions.

Interviewé 3 : Bon courage.

Étudiant : Merci beaucoup, au revoir

Annexe F : Entretien 4

Responsable d'un site de Restauration CROUS sur Toulouse, le 15/01/2016, 34 minutes

Étudiants : Donc on est élèves à l'ISTHIA, on est en Licence Pro Restauration Collective, et dans le cadre de notre licence on doit faire un mémoire, donc euh on a choisi le thème de la valorisation des biodéchets en restauration collective, tous secteurs confondus. Et euh donc c'est pour ça, on a fait des recherches au niveau de la législation, au niveau des lois, par rapport à ça, et là on est en train de rencontrer plusieurs professionnels pour avoir les points de vue de tous les secteurs. Donc c'est pour ça que j'ai pris contact avec vous, pour avoir un peu votre point de vue par rapport à ça. Où vous en êtes au niveau du CROUS par rapport à la valorisation des biodéchets, vos actions, vos motivations, les choses comme ça.

Interviewé 4 : Alors euh ici, bon dans l'immédiat, y a pas grand-chose, fin si, en terme de tri euh déjà. Enfin vous, vous me parlez de biodéchets.

Étudiants : Oui voilà

Interviewé 4 : Donc les biodéchets c'est euh, c'est tout ce qui est… ?

Étudiants : Tout ce qui est alimentaire

Interviewé 4 : Que ce qui est alimentaire, le carton par exemple euh c'est pas un biodéchet pour vous.

Étudiants : Non.

Interviewé 4 : D'accord, bon alors, bien dans ce cas-là, ça va être vite vu alors. Aujourd'hui, on traite énormément de matière organique en déchets euh parce que les étudiants voilà, en bout de chaîne, n'ont pas forcément fini leurs assiettes et donc on récupère tout un tas de matières organiques en plonge, qu'actuellement, on ne traite, on ne valorise pas hein. C'est à dire que ça remplit juste des poubelles qui sont dans des locaux qui sont réfrigérés, et qui sont évacués comme tel via la collecte des déchets habituelle. Là très rapidement là je pense que d'ici la fin du mois, on a acquis, enfin on loue ce qu'on appelle un déshydrateur, euh qui est positionné à côté en sortie là … (Son téléphone sonne) Je peux répondre ?

Étudiants : Oui oui bien sûr. (Répond à son téléphone)

Interviewé 4 : Oui alors on a un déshydrateur là, qui ne fonctionne pas encore mais euh bon mais on va le mettre en place sous peu, parce que ça, pour mettre en place ça, il faut toute une organisation au niveau de la plonge. (Son téléphone sonne il répond) Euh oui donc, j'en étais où, oui donc pour mettre en place, pour pouvoir utiliser ce déshydrateur, en fait il faut pouvoir isoler euh uniquement de la matière organique. Et donc ce qui veut dire que les usagers du restaurant, ils doivent être sensibilisés à ça, pour que sur leurs plateaux qu'ils envoient en plonge, euh finalement il n'y ait plus que ces déchets organiques, on en n'est pas là aujourd'hui, alors bon, il y a, si vous voulez, tout ça ça constitue des freins au traitement de ces biodéchets, et donc c'est pour ça que le simple fait d'avoir un déshydrateur qui permet de mettre en place ce genre de choses, qui derrière, il y a toute une organisation et une sensibilisation des usagers pour que ça fonctionne. Alors bon euh pour la sensibilisation, je sais pas si vous venez mangez au restaurant ?

Étudiants : Oui.

Interviewé 4 : Bon, donc j'imagine que face aux écriteaux, là qui sont en plonge, vous êtes un peu, vous vous demandez ce qu'il faut faire, c'est pas très clair.

Étudiants : Oui oui.

Interviewé 4 : Voilà donc tout ça il va falloir le changer, parce que ça a été fait l'an dernier mais manifestement la personne qui a fait ça n'avait pas bien compris ce qu'il fallait faire. Parce que l'idée c'est pas de vous faire trier vos déchets. Ça euh de toute façon moi je me fais peu d'illusion, enfin je pense qu'on pourrait y arriver mais faudrait faire une campagne de com assez importante. Mais l'idée c'est juste, c'est pas de faire du tri de déchets classique, où on va mettre le papier le carton d'un côté, puis après tout ce qui est plastique d'un autre, et le verre d'un autre, non ça on peut pas le faire. Ce qu'il va falloir demander aux usagers, c'est de jeter tout ce qui est plastique, bon par exemple tout ce qu'on va retrouver dans les emballages des yaourts, euh les serviettes, bon parce qu'une serviette usager ça ne peut pas être recyclé, ça on peut le jeter, et finalement de laisser sur le plateau que les restes organiques, que les restes en gros de ce qu'ils ont pas mangé, et euh donc une fois que ça si vous voulez en amont ça peut être calé, bon ce sera pas parfait hein forcément mais derrière, ça facilitera le travail au niveau de la plonge, où en fait en plonge si vous voulez on a des étudiants qui travaillent, bon c'est pas des personnels en CDI c'est des étudiants que j'embauche ici, que je fais travailler entre midi et deux, et leur job en gros c'est de débarrasser les plateaux et de les mettre dans les machines, bon donc les machines qui font la vaisselle, espèce d'énormes machines euh enfin bon elles sont industrielles hein donc ça ressemble pas du tout au lave-vaisselle que vous connaissez, et euh donc c'est des chaînes dans les quelles bon y a des moments où c'est lavé puis après c'est séché, puis après ça sort et puis on le re range. Et donc tout se passe finalement au début, au début

quand le plateau arrive, l'étudiant a posé le plateau sur le tapis roulant, dès qu'il arrive en plonge, la première chose à faire c'est prendre l'assiette dans laquelle il reste des biodéchets, et euh et les mettre dans une poubelle. Bon pour les mettre dans une poubelle pour que ce soit un peu industrialisé tout ça, parce qu'on est obligé, parce que si vous voulez quand il y a du monde c'est entre 200 et 300 plateaux qui passent par heure, voire plus, ça peut aller jusqu'à 400 par heure.

Étudiants : Vous faites combien de couverts en tout ?

Interviewé 4 : Bah c'est variable, regardez en ce moment, pendant les périodes d'examen on en fait peu, on en fait 500/600. Et ça peut monter jusqu'à 1500. En période normale quand vous êtes en cours, on est entre 1000 et 1500.

Étudiants : D'accord.

Interviewé 4 : Voilà, là je parle juste du resto U, après à la cafèt euh on peut envoyer jusqu'à 300/400 équivalents repas, mais là il n'y a pas de, là on n'est pas sur une politique de valorisation des déchets, parce qu'à la cafétéria on est dans une logique où euh bon, il y a une partie qui part avec l'usager parce que c'est de la vente à emporter, il y en a certains qui restent là mais c'est minime, ça n'a rien à voir avec ce qu'il se passe là-haut euh enfin en terme de fin de chaîne où tout passe par la plonge. Donc vous voyez, ce que je voulais vous dire c'est que pour valoriser euh pour faire marcher ce déshydrateur, parce que bon en fin de chaîne, si ça marche ça, on a des poubelles qui sont remplies de matières organiques, cette matière organique, on la fait traiter par ce déshydrateur, en gros c'est un outil qui va permettre hein si vous voulez de compresser, enfin de limiter le volume ouais des déchets organiques, et donc nous ça un intérêt pour nous si vous voulez, parce que ça a un intérêt économique hein de toute façon. La gestion des déchets, c'est pas que se donner bonne conscience environnementale et écologique hein, ça a aussi un impact financier parce que les opérateurs comme nous, alors bon euh nous on est un opérateur public mais je pense que dans le privé c'est pareil hein, un opérateur de restauration collective il a une vraie problématique de coût, de la gestion des… Enfin de la redevance qu'il faut payer aux collectivités, pour la gestion des déchets. Aujourd'hui, les collectivités, elles vont de plus en plus taxer les professionnels en fonction du volume qu'ils vont avoir à traiter. Ça c'est quelque chose qui n'existait pas jusqu'à présent, avant on avait une redevance euh fixe, et euh petit à petit bon euh les collectivités se sont rendus compte du coût justement des déchets, et finalement ils vont aller vers euh une imposition au volume quoi, donc nous on a tout intérêt si vous voulez à utiliser un déshydrateur, parce que ça nous réduit le volume de déchets par euh, ça nous le divise par dix quoi, minimum, donc euh derrière euh, et puis en plus, bon euh les matières organiques déshydratées, ça se re traite plus facilement d'après ce que j'ai compris. Donc bon après on le vend pas ça si vous voulez mais on le donne à des opérateurs, quand on déshydratera, on

donnera notre matière déshydratée à des opérateurs qui qui bon après s'occupent du recyclage, mais euh bon par contre la redevance que je vais devoir payer à Toulouse métropole elle sera, si demain je suis capable de justifier que c'est plus euh je sais pas, on va dire 50 mètres cube par mois que j'évacue de déchets organiques, ça sera plus que 3 mètres cube, 4/5 mètres cube, puisque je vous disais tout à l'heure que le rapport c'est de 1/10. Voilà derrière la redevance elle sera d'autant moins importante pour l'établissement, ça bon c'est important, puisque bon on a des équilibres à tenir, tout établissement public connaît, enfin bon c'est dans l'aire du temps hein, aujourd'hui il faut faire de plus en plus attention aux budgets, euh aux budgets des établissements publics voilà.

Étudiants : D'accord.

Interviewé 4 : Bon voilà ce que je peux vous dire, donc actuellement, dans le temps, aujourd'hui, je ne produis pas de biodéchets déshydratés, des biodéchets j'en produis pleins, là y a pas de problème mais bon voilà, ce qu'il faut que vous reteniez c'est qu'il y a toute une logistique à mettre en place pour que ça puisse fonctionner. Alors cette logistique-là, c'est toute une logistique, c'est une organisation de l'équipe, donc là il va falloir que je sensibilise mon équipe de, qui travaille en plonge, hein donc c'est essentiellement des étudiants, donc bon un peu compliqué parce que les étudiants ils arrivent, ils travaillent une heure et demi par jour, donc ils viennent, ils repartent, ça va vite, il va falloir quand même que je les réunisse et que je leur explique ce que j'attends d'eux, et puis il va falloir aussi que je sensibilise les usagers. Et ça, euh bon je pense que je vais m'appuyer sur euh sur la fac, sur la responsable de com de la FAC, après je vais changer ces affichages là-haut, qui sont pas lisibles, de toute façon qui ne sont pas adaptés à ce qu'on veut faire, parce que demain, en gros ce qu'il faut laisser dans l'assiette qui rentre en plonge, c'est le pain, qui n'a pas été consommé et puis ce qui reste dans l'assiette, tout le reste ça doit partir dans les poubelles euh. Et alors bon si vous voulez, en termes de communication c'est pas forcément évident, parce que bon moi j'ai un référentiel qui n'est pas forcément celui des étudiants, j'ai euh, enfin vous voyez, il faut savoir choisir ses mots pour pouvoir capter, enfin en tout cas que les étudiants soient bien sensibilisés à ce sujet-là. Enfin en tout cas qu'ils comprennent quand ils arrivent parce que ça va vite quoi, en fait on arrive avec son plateau on voit 2/3 affiches, il faut qu'elles soient compréhensibles. Donc là je suis en train de me demander au début, voyez je voulais mettre un message comme quoi seuls les déchets organiques restent sur le plateau mais déchets organiques, c'est que tout le monde ne va pas savoir ce que c'est. Donc je suis en train de, enfin bon voilà je réfléchis à différentes formules et il va falloir trouver la bonne. Et encore bon, peut être que ce ne sera pas la bonne, on essaiera ça et peut être que ça ne marchera pas. C'est derrière ce qui arrive en plonge, on verra bien si les usagers ont compris ou pas. Mais oui vous voyez par exemple organique c'est un mot bon moi ça me parle, vous ça vous parle,

mais ça parle pas forcément à tout le monde. Voilà quand on sait quel est le niveau des étudiants qui sortent du bac, quand on sait aujourd'hui qu'il y en a qui ne savent pas toujours forcément bien lire alors même qu'ils ont le bac, ça c'est des réalités, c'est des statistiques que existent, bon c'est minoritaire, c'est moins qu'en sixième forcément mais bon. Moi j'étais très étonné de savoir que, bien d'apprendre qu'il y avait des gosses qui étaient en sixième, qui ne savaient pas lire, fin qui savaient très mal lire, c'est quand même incroyable. Je sais pas vous quand vous êtes arrivés en sixième si vous saviez lire quoi ?

Étudiants : Oui oui (rires)

Interviewé 4 : Fin je sais pas en principe quand on sort du CP, on est sensé savoir lire, donc ouais après en effet il faut arriver à parler simplement sur ce genre de chose. Voilà, après vous avez peut-être d'autres questions, parce que loi en termes de biodéchets euh c'est à peu près tout ce qu'on fait ici hein.

Étudiants : D'accord.

Interviewé 4 : Après bon on compacte le carton parce que bon, on a énormément de, on brasse, c'est ce que je vous disais, c'est 1000, 1500 fin, ce restaurant il a une potentialité immense, on a 1000 places assises, potentiellement on pourrait faire rentrer 2000 personnes par jour. Au niveau du premier étage, là-haut j'ai un restaurant aussi, un restaurant administratif, là on peut y faire rentrer 300/400 personnes si j'étais au maximum de ce que je peux faire. Bon après c'est pas dans mes objectifs parce que s'il y a trop de monde les personnels ils vont se plaindre, ils voudront pas faire la queue enfin ici il faut les ménager un peu les personnels administratifs. Après il y a la cafét que vous connaissez qui draine quand même pas mal de monde. On a le food truck c'est quand même 200 équivalents repas par jour, donc euh bon vous voyez après ça fait quand même du monde tout ça hein et donc euh bon l'approvisionnement de tout ça, ça se fait par un point unique qui est ici, et tout ce qu'on reçoit c'est dans des cartons, la plupart du temps, sauf le sec, les pâtes, qui sont conditionnés de manière particulière et tout ça, et bien ça nous fait des montagnes de cartons à gérer et on a un compacteur en fait qui nous compacte le carton et après on l'évacue comme ça sous forme de sorte de briques qu'on donne à un établissement spécialisé qui vient hein récupérer le carton, et après le recycler, donc ça c'est quand même une part importante des déchets qu'on génère et qui sont recyclés aussi, même si c'est pas des biodéchets on le fait ça. Et puis après bon il y a le verre, bon pas qu'on recycle mais en tout cas qu'on trie, qu'on met dans euh le je sais pas si vous avez vu, il y a comment on appelle ça, une poubelle à verre, juste à l'entrée. Bon après je sais pas si vous êtes allé vous renseigner auprès de la FAC, par rapport à leur stratégie de gestion des déchets parce qu'en fait avec la reconstruction de la FAC, il y a toute une, tout un plan de gestion des déchets, pas

forcément biodéchets, enfin remarquez-vous c'est plutôt la restauration collective, donc là vous sortiriez de votre sujet-là.

Étudiants : Oui voilà.

Interviewé 4 : Oui d'accord, et vous êtes allé voir Mc Do ou ou des chaînes de restauration rapide ?

Étudiants : Hm non, on reste vraiment sur la restauration collective, mais on a eu le responsable développement durable d'un grand groupe qui nous a un peu renseigné, qui nous a dit ce qu'il faisait là-dessus. On a vu des cuisines centrales.

Interviewé 4 : Cuisines centrales qui alimentent les écoles, collèges ?

Étudiants : Oui voilà c'est ça.

Interviewé 4 : Après vous pourriez aller voir des lycées, collèges parce qu'effectivement eux ils font des, c'est une façon de faire de la restauration collective, même si on n'est pas sur les volumes qu'on a ici mais eux aussi ils ont des biodéchets à retraiter.

Étudiants : Oui en effet.

Interviewé 4 : Vous pourriez essayer de voir s'ils mettent en place des choses, c'est pas évident hein parce que si vous voulez nous, on a les capacités de mettre en place des euh, ce genre de truc là, les déshydrateurs, mais après il faut avoir le budget.

Étudiants : Et bien on est allé justement dans la semaine au collège à Villefranche, c'est le pionnier, le premier à avoir fait ça, à euh trier justement les déchets, c'est les élèves qui trient leurs déchets à la fin du repas. Et ils envoient à une société de compostage, et ils ont leur potager aussi, donc ils sont très très sensibilisés par rapport à ça, c'était intéressant de les voir, on a parlé avec les élèves, c'était assez intéressant.

Interviewé 4 : Hm d'accord, alors au CROUS de Toulouse, il y a une autre démarche qui a été mise en place, alors là c'est pour justement limiter les déchets organiques. Parce qu'en fait moi je suis responsable des unités de CROUS sur tout l'est de Toulouse, j'ai pas que celui-là, même si c'est le principal campus, c'est le principal endroit où il y a des projets de développement du CROUS, euh mais bon je m'occupe aussi d'un restaurant universitaire sur l'école vétérinaire, je sais pas si vous savez où elle est, et un autre à Blagnac, bon là-bas c'est tout petit on n'est pas dans ce genre de démarche là et puis on pourrait pas avoir de déshydrateur, on traite les biodéchets, on les traite à l'ancienne, on les retraite pas quoi. Mais par contre à l'ENVT, on travaille sur euh à essayer de limiter le gaspillage, parce qu'en fait, si on a tellement de biodéchets c'est

que finalement il y a pas de gaspillage par rapport à ce qui est servi à l'étudiant, et alors, euh là, on travaille, pas sur la valorisation, mais on travaille justement à essayer de limiter la quantité de déchets qu'on a, et ça on le fait euh, bon par des actions de sensibilisation des étudiants, c'est-à-dire que sur chaque point de service où les gens peuvent se servir dans des coupelles, soit prendre des assiettes, on essaie de mettre des messages comme quoi il faut prendre la juste portion pour l'éviter.

Étudiants : Ici aussi il y en a non ? Au niveau des entrées ?

Interviewé 4 : Oui mais ici alors c'est différent parce qu'on avait des étudiants qui chargeaient énormément, et on en avait tellement que voilà bon on a voulu dire aux étudiants qu'il fallait être raisonnables mais après bon voilà, je pense qu'à moyen terme ce que je fais à l'ENVT, je le transposerais ici, juste au niveau de l'information, après ce que je pourrais pas faire si vous voulez derrière, on va prendre ce parti là à court terme, on attend juste le matériel qui nous permet de faire ça, c'est à dire qu'en fait on va donner que des protéines au niveau de la ligne de self, c'est-à-dire qu'on va donner la viande, le poisson, les omelettes, on va donner que ça, et après bon tout ce qui est assortiment, bon les légumes, les féculents, euh les frites, tout ça on va le laisser en libre-service après les caisses si vous voulez. Donc les étudiants passeront juste avec leur viande, leur poisson, en caisse, et après ils iront se servir. Alors on prend le parti si vous voulez, il y a déjà une expérimentation qui a été faite là-dessus, prendre parti que les gens en servant, bon déjà en se servant, ils se régulent eux même, bon les personnes qui veulent manger moins, bon on fait le pari si vous voulez, que les usagers vont mettre dans leurs assiettes, uniquement ce qu'ils ont envie, et juste surtout la quantité qu'ils veulent avoir, bon alors autant on va avoir des garçons sportifs, euh qui ont envie de manger, fin qui ont plus d'appétit que les femmes, qui vont se servir de manière plus importante, mais euh en fait, ce qu'on se rend compte c'est que ça c'est vraiment une minorité dans la population qu'on a et que la plupart des gens ils sont raisonnables et ils se servent juste de ce dont ils ont réellement besoin et ça, en principe en bout de chaîne, au niveau de la plonge et bien on retrouve moins d'assiette à moitié remplie, et ça si vous voulez, c'est pas un moyen de valoriser les biodéchets, mais c'est un moyen d'essayer de les réguler, de les limiter un petit peu quoi. Donc ça c'est une autre euh façon de les travailler, qu'on a où là on travaille en amont finalement.

Étudiants : D'accord et euh au niveau de, vous connaissez d'autres formes de valorisation des biodéchets, comme la méthanisation, le compostage euh oui vous devez …

Interviewé 4 : Euh et bien si vous voulez le compostage là, les déchets déshydratés euh vont être compostés après, c'est-à-dire qu'on mâche un peu le travail à la boîte qui fait ça, on lui donne un produit qui est directement compostable, après la méthanisation, ici non on ne fait pas.

Étudiants : D'accord, donc vous avez un contrat avec une société de compostage, c'est une société de compostage qui vient ?

Interviewé 4 : C'est une société qui vient, enfin c'est pas moi qui s'occupe si vous voulez directement de ces contrats c'est quelqu'un qui, il y a un responsable développement durable au CROUS, je vous donne ses coordonnées si vous voulez, si ça vous dit d'aller l'interroger.

Étudiant : Oui pourquoi pas, merci.

Interviewé 4 : Oui lui qui a mis en place, enfin si vous voulez le déshydrateur, c'est un outil qu'on a en location, donc c'est lui, c'est cette société qui nous a mis à disposition, et je crois que c'est aussi lui qui va s'occuper de collecter les matières organiques ensuite. Bon après si c'est pas lui c'est une autre boîte qui viendra les collecter. Ça doit exister, enfin il y en a sur Toulouse, des sociétés qui s'occupent de la valorisation des déchets. Bon après la méthanisation nous on utilise pas, fin je sais pas quelle forme ça prend ça.

Étudiants : Bien c'est une société aussi qui vient les récupérer en général les déchets, c'est eux qui les traitent.

Interviewé 4 : Ah oui d'accord, ils récupèrent les déchets organiques et après ils exploitent.

Étudiants : Oui ils en font du biogaz.

Interviewé 4 : Ah oui, ils l'exploitent le biogaz ensuite ?

Étudiants : Euh ils le récupèrent mais c'est compliqué pour le réutiliser, il faut des personnes agréées au niveau des normes etc.

Interviewé 4 : Ok, donc voilà en gros ce que je peux vous dire.

Étudiants : D'accord, donc euh finalement c'est quoi qui vous a poussé à choisir le déshydrateur plutôt qu'une autre forme de valorisation ?

Interviewé 4 : Alors ça je ne peux pas vous dire, ce n'est pas moi qui aie pris cette décision. Je suis arrivé en septembre et c'était déjà là. On m'a juste demandé de le mettre en place. Donc ça la personne du CROUS pourrait vous répondre, c'est elle qui a pris cette décision-là. Peut-être après le mieux serait que vous lui posiez des questions par mail mais bon après si vous voulez aller le rencontrer. Il se fera un plaisir de vous rencontrer je pense (il nous écrit ses coordonnées).

Étudiants : Et euh au niveau de la législation, vous avez connaissance de la loi Grenelle 2 par rapport à la réduction des biodéchets ?

Interviewé 4 : Euh non je connais pas ça, fin je connais pas le fond de la loi.

Étudiants : En fait c'est depuis 2012, elle est en place depuis 2012, et chaque année, les gros porteurs de biodéchets, au départ c'était 120 tonnes, et à partir de janvier 2016 c'est 10 tonnes, les restaurants qui produisent minimum 10 tonnes doivent traiter leurs déchets.

Interviewé 4 : Ah bon.

Étudiants : Et euh cette loi emmène à 2025, en fait ils espèrent tendre à du 0 déchets, que tout le monde soit concerné en fait, pas que les gros porteurs.

Interviewé 4 : C'est-à-dire que les déchets soient tous valorisés ?

Étudiants : Oui voilà c'est ça. Que tous les déchets, il y ait un cycle de valorisation qui revienne tout le temps, qu'il y ait une sorte de boucle fermée du déchet. Que ce déchet ne soit plus considéré comme un déchet mais comme une ressource, et euh vous ne la connaissiez pas cette loi ?

Interviewé 4 : Bien, je ne savais pas qu'il y avait une obligation, mais euh je vais me renseigner, mais euh.

Étudiants : Oui voilà il y a une obligation.

Interviewé 4 : Oui donc c'est pas plus mal, je vais rentrer dans les clous. Parce qu'ici plus de 10 tonnes, ici on doit y être après pour les plus petites structures, je pense pas. Mais euh mais bon ça veut dire qu'il va falloir trouver une solution. Parce qu'en fait je suis le seul resto du CROUS à faire ça, c'était une expérimentation, mais s'il y a une obligation il va falloir trouver une solution pour pouvoir, pour tous les restos U, parce que les gros restos comme ça il n'y en a pas qu'un. Et euh vous êtes, ça veut dire quoi ? La méthanisation répond aux objectifs de la loi ?

Étudiants : Oui voilà.

(Une collègue rentre dans le bureau, il échange avec elle)

Étudiants : Oui donc après il y a plusieurs systèmes, il y a la méthanisation, le compostage, les déshydrateurs, les écodigesteurs…

Interviewé 4 : C'est quoi ça les écodigesteurs ?

Étudiants : Les écodigesteurs si vous voulez, c'est un peu le même principe que les déshydrateurs, on va réduire la taille du déchet par un système d'enzymes, comme le système de la digestion en fait pour réduire ce volume de déchets.

Interviewé 4 : Oui vous me parlez du compostage mais on peut pas le faire sur site c'est compliqué, parce qu'il faut que ça sèche. Donc après il n'y a que les déshydrateurs ?

Étudiants : Après vous avez aussi le système de broyeur, donc avec toutes les poubelles qui sont reliées, on va amener tous les déchets donc soit avec de l'air soit avec de l'eau, avec des tuyaux, jusqu'à un broyeur qui permet là aussi de réduire la taille des déchets. Donc voilà, on a dû faire le tour. Donc on a une question en conclusion, dans le futur, dans un monde idéal, comment vous voyez le traitement des biodéchets, la valorisation des biodéchets, comment vous la voyez ?

Interviewé 4 : Et bien l'idéal ce serait que tout le monde ait un petit jardin avec son espèce de boîte comment on appelle ça, un composteur, où on trie sa matière organique et on s'en sert pour faire son jardin quoi. Bon ça on peut le faire, mais difficilement en appartement par exemple. On pourrait trouver des solutions, hein mais bon si déjà tout le monde était sensibilisé à ça, on gagnerait pas mal sur le volume de déchets qu'on a à traiter. Et puis bon il faudrait bannir le plastique, si demain on n'a plus de plastique, ça répondrait je pense fin ça solutionnerait pas mal de problèmes de déchets parce que quand on regarde la quantité de plastique qu'on jette, c'est incroyable. Quand je vois, en France que c'est même pas possible d'interdire les poches plastique, bon je me dis qu'il y a quand même du chemin à faire. Alors j'ai vu qu'il y avait une obligation au 1er janvier 2016, c'est maintenant que c'est interdit les poches plastiques.

Étudiants : Euh je crois oui ils ont changé.

Interviewé 4 : Oui c'est une dame en caisse l'autre jour qui me disait qu'on allait avoir des poches un peu en carton comme aux États Unis. Donc moi je pense ça, que tout le monde fasse le tri de ses biodéchets, c'est pas compliqué à faire en plus, quand on épluche ses carottes, suffit des mettre à un endroit au lieu des mettre à la poubelle avec tout le reste, et puis plus de plastique quoi, ou vraiment plus beaucoup quoi.

Étudiants : Bon et bien on a fait le tour.

Interviewé 4 : Oui donc n'hésitez pas à le contacter, vous lui dites que vous m'avez rencontré, et pour lui demander pourquoi ils ont choisi le déshydrateur voilà.

Étudiants : Ok et bien c'est gentil de nous avoir donné le contact. Merci beaucoup.

Annexe G : Entretien 5

Responsable logistique chargé des déchets en CHU, le 19/02/2016, 38min

Étudiant : Je vous remercie de nous accueillir aujourd'hui, comment avez-vous connu la loi Grenelle 2 ?

Interviewé 5 : En tant que responsable des services logistiques, on a une veille, moi j'assure une veille sur tous les secteurs que je gère à l'hôpital, je gère tout ce qui est service logistique, transport, restauration, blanchisserie, déchets, (sonnerie de téléphone mobile) ,heu, dans leur partie large pour cet établissement, mais aussi pour le centre hospitalier X, et peut-être demain à l'échelle départementale puisque les hôpitaux sont en cours de restructuration, on passe à un nouveau régime qui s'appelle la GHT, donc ici on va se diriger vers des directions uniques de zones géographiques. Il y a une mutualisation des moyens de gestion et administratifs qui est mise en place au niveau des hôpitaux. Donc moi j'assure une veille réglementaire donc j'avais pris connaissances des obligations légales qui étaient les nôtres et qui vu les volumes que l'on produisait chez nous, s'appliquaient à partir du premier janvier 2014. Donc on avait obligation de traiter les biodéchets à partir du premier janvier 2014, donc j'ai commencé à chercher des solutions à peu près vers mai et juin 2014 avec énormément de difficultés pour trouver des solutions puisque tous les moyens n'existaient pas encore aussi bien en compostage et surtout en méthanisation. Parce que voilà vous connaissez un peu la réglementation : on a deux voies qui s'offrent à nous pour traiter les biodéchets, le compostage ou la méthanisation. Méthanisation, moi j'avais contacté le groupe Véolia à l'époque, qui est notre prestataire sur l'élimination de certains déchets ici, qui me proposait une solution de méthanisation sur Villefranche de Lauragais, avec un coût qui aurait représenté 15 000 € par an pour l'établissement avec une problématique énorme qui était le fait de devoir stocker les biodéchets sur une période assez longue pour optimiser la logistique de collecte, sachant qu'ici nous n'avons pas de local déchets réfrigéré. Donc on a fait des tests de fermentation, d'odeur, et on s'est rendu compte que c'était strictement impossible, si on voulait être rationnel il fallait avoir une collecte tous les trois jours, ça veut dire 120 rotations sur une année, donc nous étions même plus à 15 000 € mais à 30 000€ de service, sachant que sur l'établissement le coût global annuel de traitement des déchets et de l'ordre de 150 000 € avec pour les seuls déchets médicaux 120 000 €. Donc pour nous c'était un doublement du coût de traitement des autres déchets donc les DAOM, carton etc. Donc conclusion j'en ai parlé à ma direction, ce que l'on a décidé comme on n'avait pas de solution, nous nous sommes mis hors la loi, c'est à dire que l'on n'a pas traité nos biodéchets en 2014, et moi je suis rentré dans ce que l'on appelle une veille technologique, c'est à dire au travers des revues professionnelles, des contacts que je

peux avoir au sein des organisations syndicales hospitalières, des fournisseurs que je peux rencontrer, voir un peu ce qui se faisait à droite, à gauche, et jusqu'au jour où j'ai entendu parler d'une cuisine centrale sur la ville de Sète, qui traitait ses biodéchets avec une capacité équivalente à la notre de 1200 repas par jour et on s'est déplacés avec mon chef de production chez eux pour voir ce qu'ils faisaient. On a découvert la machine que l'on a aujourd'hui sur l'établissement qui est une machine commercialisée par la société Geb, on a vu ce qu'ils faisaient, le peu de place que la machine occupait, parce que dans un cadre hospitalier on est extrêmement contraints, tous les hôpitaux construits depuis 20 ans sont sous dimensionnés dans leur partie logistique, donc il fallait que l'on trouve une solution compacte et cet outil convenait parfaitement. On a mis en œuvre cette machine le premier mars 2015, ça va faire aujourd'hui un an, donc le bilan que j'ai tiré au bout d'un an d'exploitation, c'est que j'ai valorisé 3 tonnes de compost qui m'ont été reprises par la société Geb, ce qui correspond en volume de DAOM de l'ordre de 15 tonnes, en estimation parce qu'on a des pesées donc on sait exactement combien on produit de DAOM donc par différentiel je peux estimer que j'ai économisé 15 tonnes de DAOM.

Étudiant : Donc c'est la société Geb qui vous reprend les déchets ?

Interviewé 5 : Voilà, parce qu'on a signé un contrat un peu particulier avec eux, je pense qu'aujourd'hui ils n'en signent plus de ce type, nous, nous avons un contrat de location, nous ne sommes pas propriétaires, il y a un contrat de maintenance avec une option d'achat au final, et un rachat du compost sur la base de 50 € la tonne mais le fait qu'ils rachètent est très intéressant juridiquement, puisque s'il y a rachat, il y a transfert de responsabilité. Vous connaissez la législation en termes de biodéchets ?

Étudiant : Oui je pense.

Interviewé 5 : Alors en termes d'utilisation, je suis assez au courant puisque j'ai assisté à un congrès à Nantes dans le secteur hospitalier où il a été présenté par des acteurs législatifs le cadre légal, et là j'étais encore en formation la semaine dernière auprès de l'ARS sur la gestion des déchets. Donc la loi nous autorise deux choses sur les biodéchets, la commercialisation est totalement interdite, soit vous les faites reprendre par une usine agréée pour traiter les biodéchets et les mettre à une norme qui est 41-40 je crois, c'est à dire quelque chose qui doit être normé pour l'agriculture. Alors qu'est-ce que c'est que la normalisation ? C'est le fait de mélanger plusieurs sources de provenance pour avoir quelque chose de linéaire et je crois qu'en terme de législation il faut que le produit soit hygiénisé. C'est ça ? Oui c'est ça et il est normé pour avoir quelque chose qu'ils pourront utiliser dans l'agriculture. La deuxième solution c'est le fait que vous l'utilisiez sur place, heu, en épandage sur vos terrains et pas chez le voisin. En termes de législation les producteurs sont responsables de l'élimination, donc si vous le faites chez le voisin, vous risquez de vous faire attaquer pour abandon

de déchets illégaux. Donc deux solutions, soit la reprise par quelqu'un qui fait de la normalisation soit l'évacuation sur place.

Étudiant : De quoi sont issus vos biodéchets ?

Interviewé 5 : Alors à l'hôpital c'est un gros dilemme, là on était une centaine d'hôpitaux à Nantes et en fait on s'est tous interrogés du regard et on s'est interpellés en cours de réunion pour savoir ce que l'on fait réellement. Parce qu'en hôpitaux, nous avons une partie restauration d'entreprise, avec les restaurants du personnel où l'on peut servir plusieurs centaines de repas selon la taille des établissements et la partie production en cuisine centrale ou l'on génère du biodéchet. Donc là c'est très facile de les collecter, c'est très facile de les identifier, par contre dans les services de soins, de part la configuration de tous les hôpitaux, et les spécialités des services, ils peuvent regrouper de 30 à 50 lots selon la configuration des hôpitaux, et en général, à 80% des cas ils sont approvisionnés par des chariots repas, et des plateaux, soit composés d'assiettes, c'est à dire que nous avons des chaînes de montage ou en barquette pour ceux qui font de la barquette. Et dans les services de soins la grande question, c'est qu'est-ce que l'on fait ? Est-ce que l'on collecte ou pas ? Sachant que l'on peut vite se retrouver avec des problématiques de croisement de circuits propres et sales, et autres choses qui est spécifique à l'hôpital, c'est la problématique du médicament. Sachant que l'on a des services de "cancéro", avec des médicaments classés mutagènes, cancérogènes, et la pire horreur qui soit pour l'environnement et même les humains, heu..., et les médicaments et les emballages que l'on peut retrouver dans les chambres des patients que l'on peut retrouver dans des services normaux, avec le fait que le patient peut le mettre dans la purée, « je l'ai pas pris, boum je le cache à l'infirmière dans la nourriture », tout est possible. Donc moi je me suis pas embêté, j'ai dit que je ne ferai rien dans les services de soin, pour plusieurs raisons, la problématique de croisement des circuits, pour la problématique des médicaments mais aussi pour la problématique sociale, vous avez dû en entendre parler, les hôpitaux sont socialement très agités au niveau des services de soins, et depuis des années les lois successives ont contribué à mettre la pression sur le personnel de service de soin et le fait de demander des tâches supplémentaires qui certes peuvent être légitimes par rapport à l'environnement, seraient socialement très mal acceptés. Je n'ai pas envie de me faire séquestrer pas la CGT ou Force Ouvrière Nantes sur 100 entités présentes, seules 2 traitent et collectent dans les unités de soins et ce sont des établissements assez petits de types EHPAD. Un jour ou l'autre peut-être que la question se posera, le jour où l'on sera à 400 ou 500 € la tonne de DAOM peut-être que l'on se posera la question d'aller chercher la ressource ; aujourd'hui moi je considère que je suis dans le cadre de la loi, sur 100 hôpitaux à Nantes nous étions 30 seulement à avoir mis en place le système, jamais je suis contrôlé et que l'on vient me faire un reproche, je dirais « allez voir d'abord ce qui se passe chez les autres avant de venir chez moi ». (Rires).

Étudiant : Quels sont les organismes qui vous contrôlent ?

Interviewé 5 : Alors nous on a l'ARS, pour toute la partie soins, mais quand ils vont faire un contrôle, ils ne vont pas considérer que la partie soins, ils vont considérer tous les processus internes à l'hôpital et dans le cadre de la dernière accréditation, moi j'ai eu le processus déchets qui a fait l'objet d'un contrôle. Après moi je suis contrôlé par les services vétérinaires, extrêmement régulièrement puisque ici on est le plus gros producteur de repas, après je sais pas si vous connaissez les critères de sélection de la DSV dans ces analyses ils ont changé complètement leur méthodologie de contrôle, ils partent des plus gros producteurs vers les plus petits en considérant que ce sont les plus gros producteurs qui font prendre le plus de risque à la population, donc nous avons le privilège d'être contrôlé tous les ans, et on a aussi les audits internes qui peuvent être faits qui contrôlent tous ce qui est hygiène et sécurité au sein de l'établissement.

Étudiant : C'est surtout la loi qui vous a fait comprendre l'importance de la valorisation des biodéchets ?

Interviewé 5 : Ah oui la loi et puis en même temps je fais partie du comité « développement durable » de l'établissement, heu, bon, je considère que la réduction des déchets est une des priorités de l'établissement. En plus il y a la loi pour la transition énergétique qui nous fixe des objectifs très clairs en termes de la réduction du volume de nos déchets. Nous avons obligation de réduire nos déchets entre 2014 et 2020 de 7%, donc moi j'ai déjà atteint les objectifs avec le traitement des biodéchets, parce que je générerai en 2014 : 275 tonnes de DAOM, donc là on est passé à 260 tonnes et en même temps, on a fait des transferts latéraux. C'es-à-dire que nous avons appliqué une politique de réduction de production de nos DASRI, ce sont les déchets de soins, donc des déchets qui coûtent extrêmement chers, ce sont des déchets qui coûtent 1200 € la tonne en traitement. Nous avions des problèmes avec le personnel donc la facilité c'était de balancer dans les DASRI, et on est passé de 147 tonnes à 117 tonnes, donc on a réduit de 30 tonnes nos DASRI en l'espace de deux ans mais les 30 tonnes n'ont pas disparu, c'est qu'elles ont glissé vers les DAOM. Donc en faisant mieux le tri dans les services de soins on oriente mieux les typologies de déchets vers leur filière de valorisation. Mais globalement, comme notre activité est restée la même au sein de l'établissement, la production de déchets est toujours la même. Sachant qu'après nous avons aussi d'autres démarches au niveau politique d'achat au sein de l'établissement, nous faisons tout pour privilégier la réduction des déchets à la source. Nous étudions dans le cadre de nos marchés la réduction des emballages, nous essayons d'acheter des typologies de plastique qui sont plus légères, nous essayons de proscrire le chlore de tous les assemblages de plastique, pour réduire le tonnage entrant donc le tonnage sortant. C'est un travail de longue haleine.

Étudiant : Comment vous pesez tous ces déchets ?

Interviewé 5 : Il n'y a rien de plus facile, la facturation de tous les déchets se fait au poids, donc ce sont nos prestataires qui nous fournissent tous les collecteurs, ils sont tous identifiés par code barre que ce soit des containers de DASRI, ce sont des compacteurs de 24 mètres cubes, vous avez une pesée à l'entrée et une pesée à la sortie. En termes de législation vous connaissez le BSD ? Ça vous parle ?

Étudiant : Le bordereau de suivi ?

Interviewé 5 : Voilà. C'est un bordereau de suivi des déchets, en tant que producteur sur certains types de déchets nous avons l'obligation d'avoir un bordereau de suivi. Donc le bordereau de suivi comporte aussi les éléments de poids qui sont aussi derrière des éléments de preuves. Sachant que d'un point de vue juridique le BSD est normalement réservé au suivi des déchets dangereux et donc de plus en plus, il y a des cabinets d'avocats assez réputés qui nous conseillent de traiter nos déchets avec le BSD quels que soient ces déchets. Le papier, le carton etc. Pourquoi ? Parce que le BSD assure une traçabilité complète du circuit d'élimination du déchet, sur le BSD vous allez avoir la quantité que vous remettez au transporteur, le BSD va glisser jusqu'à celui qui va recevoir les déchets et ça va glisser jusqu'à celui qui les élimine et ensuite le BSD vous revient avec la preuve totale que vos déchets ont été éliminés, puisque d'un point de vue réglementaire, si par malheur vous traitez avec un prestataire qui abandonne les déchets, moi je sais pas il vient collecter les déchets à l'hôpital et il les abandonnent dans la nature, le responsable c'est nous. Et ça veut dire que derrière s'il y a une plainte, ceux à qui on va dire d'enlever les déchets c'est nous ! Derrière on nous a cité un établissement qui avait un prestataire assez peu recommandable avec 1 million d'euros de déchets, de gravats qui avaient été abandonnés dans la nature, à faire enlever. Donc le BSD apporte une sécurité totale de la chaîne d'élimination. C'est un document fondamental.

Étudiant : Que fait Geb des déchets qui sont collectés ?

Interviewé 5 : Ils sont utilisés pour le milieu agricole. Alors sachant qu'il a énormément de mal, ce qu'il faut savoir c'est que ce type d'entreprise qui traite les biodéchets c'est très mal vu en France par les grands acteurs de la filière déchets pour pas les citer. Ce sont des acteurs qui ne s'aiment pas du tout. Alors là je vous demanderai d'éteindre l'enregistreur (rire, gêne). Moi je subis des pressions de X pour pas faire faire traiter mes biodéchets. Parce qu'ils perdent 15 tonnes et qu'en France les déchets c'est surtout une affaire de très gros sous. Quand on vous met la pression on vous met la pression. Après, je ne sais pas au niveau régional si vous avez rencontré ce genre d'acteur, mais pour eux ça peut être de très très grosses pertes. Bon après ce qu'il faut intégrer c'est qu'il y a une problématique géographique. Dans le traitement

de ces biodéchets, si on est en zone urbaine dense, et que l'on a à proximité une usine de méthanisation, nous pouvons nous orienter sur la méthanisation à un coût de revient qui reste raisonnable surtout si vous produisez des gros volumes de ressources. Par contre en zone rurale, la problématique est complètement différente dès que vous vous retrouvez à 50 km, les coûts de transport sont faramineux. Pour vous représenter le transport d'un kilo de déchets sur une distance de 75km, ça peut représenter jusqu'à 58 centimes d'euros. On est à peu près sur un centime du km ça monte très très vite. (Sonnerie de téléphone).

Étudiant : Pour choisir cette solution vous avez fait une étude de marché ?

Interviewé 5 : Disons que moi dans un premier temps j'ai tenté la méthanisation avec mes prestataires actuels, donc la méthanisation c'était trop cher par rapport aux distances de transport. Après je pense que sur l'Ariège, proposer d'ouvrir un centre de méthanisation il n'y aura aucune rentabilité, il n'y a pas assez de déchets produits, si c'était possible il faudrait voir avec le monde agricole pour un partenariat ou autre. La plaine du Lauragais (entreprise Cler vert) est à mon sens beaucoup plus justifiée, parce que l'on peut faire des mélanges de l'organique cuisine avec du végétal style mais donc déchets agricoles, vous pouvez arriver à faire des mélanges, il faudrait peut-être que vous vous rapprochiez d'un méthaniseur pour voir au niveau industriel les différents mélanges qu'ils peuvent effectuer et comment optimiser sur une zone géographique donnée son processus.

Étudiant : Vous avez dû modifier l'organisation du travail suite à l'installation de la machine ?

Interviewé 5 : Alors, quand on veut traiter les biodéchets il faut les trier, donc il faut s'organiser en production pour le faire. Il y a deux écueils principaux, c'est-à-dire un réglementaire, c'est à dire sans croisement du propre et du sale, et puis la mobilisation et la volonté du personnel à adhérer et à faire l'effort quotidien de tri sur son poste de travail. Bon là où moi j'ai été extrêmement surpris c'est sur l'engagement du personnel et la volonté, puisque je n'ai rien eu à faire, j'ai eu des remarques le premier jour, le lendemain elle était adoptée. Au niveau du personnel il n'y a eu aucun frein particulier pour faire le tri puisque nous visualisons tout de suite l'effort que l'on fait, comment il se matérialise au travers de quelque chose qui s'est réduit en volume et en poids, puisque derrière la manipulation des sacs poubelles, c'est quelque chose d'horriblement lourd. Donc le fait de ne plus mettre les biodéchets, vous allégez considérablement vos poubelles, donc très vite l'intérêt de mettre dans des sceaux pour ensuite aller verser dans la machine il se fait tout seul, au bout de 24 heures ils l'avaient compris. Sur la cuisine centrale, on n'a pas de problème particulier de par la configuration des locaux, qui sont très adaptés à la marche en avant, on ne ramasse pas sur la zone de production chaude mais après on peut ramasser énormément sur la

zone de déconditionnement, sur la zone de préparation froide, et ensuite on récupère à la fin de la chaîne plateaux, c'est-à-dire les produits qui n'ont pas été dressés ou servis. Sachant qu'avec les logiciels aujourd'hui de gestion de production on arrive bien à quantifier les besoins, mais il en reste toujours un petit peu en sortie de chaîne. Soit ce sont des produits que l'on peut servir au self, le restaurant du personnel soit on ne peut pas, si par exemple ce sont des régimes sans sel ou des régimes pas possibles, cela part à l'élimination. Ensuite sur le self nous avons deux solutions, soit faire faire le tri aux convives, dans ce cas-là c'est adapter une table de tri aux convives soit c'est le faire derrière à la plonge. Là aussi moi je suis un peu contraint en termes de bâtiment, nous avons un self assez petit et sous dimensionné avec une grosse rotation des tables, et le fait d'installer une table de tri côté salle, cela m'obligeait à décaler pas mal de choses, et à supprimer trois tables. Donc déjà c'est une option que l'on a écartée et on a préféré faire le tri en plonge et c'est l'opérateur qui s'en occupe en plonge au travers d'une table percée, les biodéchets et les autres déchets. Ça se passe pas trop mal, cette politique a un très gros avantage, c'est que nous ne le confions pas à l'usager donc on ne dépend pas de son degré de motivation. Parce que les collègues qui ont des tables de tri en salle de self ont des problématiques encore, de tri des déchets. Ils se retrouvent parfois avec dans les poubelles de biodéchets les serviettes en papier qui sont en cellulose et qui ne sont pas acceptées par les composteurs ou avec la pellicule de yaourt, et nous constatons tous que le tri fait par les professionnels est toujours mieux fait que part les usagers. Donc chez nous on traite à la plonge.

Étudiant : Donc aucune difficulté pour changer les habitudes de travail du personnel ?

Interviewé 5 : Le premier jour, et ensuite il y a très très vite une pression de groupe qui se met en place, sachant que les valeurs environnementales, ont une certaine « résonnance » aujourd'hui, je ne suis pas sûr qu'il y a 20 ans quand j'ai commencé à travailler, ce soit des éléments de sensibilité collective.

Étudiant : Vous pensez que cette solution joue sur votre image ?

Interviewé 5 : Ça joue sur l'image et je m'en sers, je communique aussi dessus, dans ce qui peut être sur le journal de l'entreprise et je communique aussi à l'extérieur le fait de l'avoir fait ça sensibilise sur la politique globale de tri des déchets dans l'établissement sachant que chez nous, cela s'accompagne aussi de la politique que je mène depuis deux ans sur la réduction de volume des DASRI. Donc ça montre un engagement de la direction de l'hôpital dans une voie écoresponsable, sachant que s'attaquer aux déchets c'est le plus facile. Après il y a d'autres enjeux environnementaux au sein de l'établissement et j'espère qu'en poussant sur les déchets nous pourrons aussi prendre de grands virages beaucoup plus importants en termes d'environnement que la seule gestion des biodéchets.

Étudiant : Vous pouvez nous rappeler la proportion de DAOM et de DASRI ?

Interviewé 5 : Alors DAOM, 265 tonnes en 2015, 117 tonnes de DASRI, 45 tonnes de carton, 12 tonnes de papier, 10 tonnes de ferraille, 20 tonnes de bois et entre 15 et 20 tonnes de verre. Donc tout ça mélangé ça doit s'approcher des 500 tonnes. Derrière nous avons des normes professionnelles qui nous disent que sur un établissement, sur la totalité de sa production de déchets, un établissement hospitalier doit produire 20% de DASRI.

Étudiant : Donc les DASRI sont des déchets infectieux ?

Interviewé 5 : Déchets assimilés ou à risque infectieux oui. Après le DAOM c'est toujours le plus gros en tonnages mais ce n'est pas le plus coûteux puisque la DAOM nous revient à 80 € la tonne en traitement, en tant que gros producteur nous n'avons pas le droit de travailler avec les organismes publics, c'est-à-dire la collecte urbaine de la ville ou du département, nous sommes obligés de passer des marchés publics donc nous ne traitons qu'avec des prestataires privés. Nous sommes sur un marché de libre concurrence. Le fait de réduire le volume de DASRI réduit aussi le bilan carbone, c'est une réduction théorique des rotations de camions. Le DASRI est un déchet incinéré réglementairement à 800°c.

Étudiant : Pour conclure, dans un monde meilleur comment vous verriez la valorisation des biodéchets idéale ?

Interviewé 5 : L'idéal c'est la loi qui va nous l'imposer puisque la loi va imposer tous les producteurs de biodéchets à compter du 1er janvier 2025 à trouver une solution. Donc le monde meilleur va se mettre en place tout seul avec le simple aiguillon réglementaire. Après ce sera au législateur et au pouvoir politique d'être suffisamment autoritaire pour que tous les acteurs le fassent. Après il y a un véritable intérêt à le faire, derrière je sais pas si vous avez, enfin ici en zone rurale les déchets ménagers partent à l'enfouissement, donc un centre d'enfouissement, personne ne le veut chez lui, donc c'est à nous tous de faire des efforts pour réduire notre production de déchets, et cela permet de rendre à la terre ce qui lui appartient, donc moi je ne peux qu'inciter tous les acteurs à le faire et à anticiper la loi.

Étudiant : Vous pensez que c'est réalisable l'objectif de 2025 ?

Interviewé 5 : Il le sera très facilement, parce que même aujourd'hui si Véolia ou Cita ont du mal à accepter la solution du compostage, pour les zones rurales elle restera la seule techniquement et économiquement pertinente. Eux ne proposent que de la méthanisation.

Donc c'est un marché où on va chercher de la ressource absolument, donc c'est un secteur extrêmement concurrentiel. Ces groupes sont inquiets car les effets issus de la politique du Grenelle 2, portent leurs fruits, et par exemple l'incinérateur du Mirail à Toulouse plafonnait en termes de production malgré l'augmentation de la population toulousaine. En termes de volume collecté ça n'a pas augmenté. Donc si la population augmente et que le tonnage ne bouge pas c'est qu'il y a une réduction de la proportion de déchets, la solution de compostage et en tout cas la solution low-cost en zone rurale.

Étudiant : On vous remercie.

Annexe H : Entretien 6

Responsable développement durable Crous, le 19/01/2016, 1h.

Étudiant : Quelles sont les actions du Crous pour la valorisation des biodéchets ? On sait qu'il y a un déshydrateur sur le campus du Mirail…

Interviewé 6 : Il est là mais il n'est pas encore tout à fait en service. Il y a eu des freins qui sont plus humains que techniques. Je vous fais un bref historique de la démarche. Il faut savoir que l'université fédérale, je sais pas si vous connaissez, c'est l'établissement qui fédère l'ensemble des universités et établissements d'enseignement supérieur de Toulouse et de Midi-Pyrénées. Donc l'université fédérale a lancé en 2012 un plan éco-campus, donc un plan très large, pour faire des campus toulousains et midi pyrénéens des campus durables. Donc il y avait plusieurs axes : y avait les déchets des universités, des établissements eux-mêmes, y avait les problèmes énergétiques des bâtiments, y avait les problèmes de déplacement, et parmi tout ça, je ne les liste pas tous parce qu'il y en avait un certain nombre, y avait les déchets alimentaires en particulier du et des restaurants du Crous, puisque c'est quand même le Crous qui a la plus grosse importance en termes de fréquentation et de moyens de restauration. Il faut savoir qu'on sert à peu près 2,7 millions de repas par an. Donc ça fait beaucoup. Euh, on a 39 points de restauration, qui sont essentiellement sur Toulouse, mais on en a aussi à Castres, à Albi, à Tarbes, à Figeac et j'en oublie un, Auch. Voilà, 95% sont implantés sur la région toulousaine. Donc, y a eu une étude, et ça je pourrais vous la communiquer, une étude qui a été faite par 2 bureaux d'études, le bureau d'étude qui s'appelle Chef'Eco, dont on entend beaucoup parler en ce moment parce qu'ils reçoivent des prix au niveau de l'innovation en matière de développement durable en restauration collective, et l'autre bureau Inddigo, je sais pas si vous connaissez. Alors Chef'Eco lui a fait un diagnostic de nos restos en termes de fonctionnement et de valorisation des déchets, et Inddigo lui a fait plutôt une prospective sur comment on pouvait les traiter. Parce qu'on a la réglementation, le Grenelle, qui nous impose, là le seuil au 1er janvier 2016 il était à 10 tonnes de production. Le resto du Mirail, par exemple puisque vous êtes sur le site de l'ancien resto à l'ISTHIA, il sortait à peu près 30 tonnes déchets par an. Et la projection qu'on avait faite pour le nouveau restaurant, on est à 22 tonnes. Donc on est déjà largement dessus. Donc on a fait ça pour tous les restos, et la directrice du Crous a décidé de commencer une expérimentation sur le resto du Mirail, qui était le plus récent, et qui comportait déjà des tables de tri pour les étudiants. Donc c'est l'objectif. Je vais donner un peu tout, comment les choses se sont passées hein, parce que c'est pas si simple que ça. C'est simple la théorie, mais dans la pratique c'est plus compliqué. Donc on a lancé les opérations donc en avril 2014. Vous voyez qu'on est bientôt à 2 ans et que le

déshydrateur va se mettre en marche normalement la semaine prochaine. Donc d'abord il a fallu euh, on a fait plusieurs études. La première étude c'était savoir quelles sont nos possibilités. C'était déjà un des volets de ce qui allait euh, le bureau d'étude Inddigo avait proposé lui une collecte et un traitement par un prestataire privé parce qu'on ne peut pas faire du compostage sur site dans un milieu urbain tel que l'université toulousaine hein, vu la taille, la quantité de biodéchets produits. Donc c'est la seule solution qu'ils nous ont trouvée, c'est donc faire collecter et faire traiter, ou composter, ou méthaniser. Et donc il y avait pas 36 possibilités sur la région toulousaine, y a X, je sais pas si vous connaissez, donc j'ai commencé par travailler avec Charlène B. de X, et donc bon on a vu qu'en période de pointe, c'était pratiquement une collecte quotidienne. Tout simplement parce que les biodéchets ils doivent être stockés dans un local réfrigéré. Sinon ça fermente, enfin bon je vous fais pas de dessin. Euh, collecte quotidienne, en termes de bilan carbone, c'est pas non plus ce qui se fait de plus terrible parce que les camions ils marchent au diesel quand même, ils sont pas encore électriques leurs camions. Donc on a réfléchi à une autre possibilité qui était un prétraitement sur site. Alors, il y avait 2 types de prétraitements, il y en a toujours 2 d'ailleurs : soit une déshydratation simple, soit une déshydratation combinée à une action bactérienne, des éco digesteurs. Sauf que quand on a lancé, y avait un rapport de l'ADEME qui date de 2010 ou 2011, je sais plus, qui était fort défavorable à la technique avec bactérie parce qu'il n'y avait pas de précisions sur ce qu'était ce type de bactéries, enfin bon alors que la déshydratation thermique était vraiment quelque chose de purement, purement thermique hein. La machine étant complètement étanche et les effluents, l'eau qui en sort après toutes les analyses qui avaient été faites par l'ADEME, bon pouvait être rejetée normalement dans le réseau des eaux usées, sans avoir un retraitement. Sauf que l'importateur de ces machines, qui existent déjà depuis 15 ans et qui sont utilisées depuis 15 ans en Corée et au Japon, lui indique que le séchât, hein la poudre qui sort de la machine, peut être utilisé tel quel pour répandre sur un jardin etc. or dans la réglementation actuelle, c'est encore considéré comme un déchet, dans la mesure où ça contient des résidus de sous-produits animaux, c'est catégorie 3, puisque c'est lié à la cuisine, et donc ça doit être retraité. Donc on a négocié avec deux fournisseurs, puisqu'au départ ils nous faisaient la déshydratation, et puis un des fournisseurs nous rachetait le séchât et l'autre nous laissait nous débrouiller avec le séchât. Donc on a négocié avec les deux, pour qu'eux ils mettent un système de retraitement du séchât. Hein, parce que c'est nous qui sommes responsables de la production de nos déchets, donc pour pas qu'on vienne nous dire après que nos déchets ils ont été épandus sur des terres agricoles. Donc alors, tout ça ça a demandé un certain temps. En plus, je vous explique, ces 2 fournisseurs, maintenant y en a un troisième en France mais qui utilise des bactéries, qui fait des éco digesteurs, c'est Bretagne Environnement, je crois que c'est ça si je m'en rappelle. Il y a Y et Z. Y étant géré par des anciens de Z, faut le savoir. Et donc c'est de la

concurrence. Et donc on a passé un marché, procédure normale en établissement publique hein donc on a passé un marché. Il y a eu 3 soumissionnaires, Y, Z et W, qui est un dépositaire toulousain de Y. Donc ils nous proposaient du matériel Y, sauf qu'ils le mettaient encore un petit peu plus cher que Y. Nous on a voulu le louer parce que comme c'était une expérience on a pas voulu l'acheter. Donc en gros, à la louche, la location mensuelle de Y c'était aux environs de 1700€, location mensuelle de Z étant environ de 1300€, et en plus Z nous reprend le séchât, alors que Y nous le faisait reprendre mais il fallait qu'on paie le retraitement, parce qu'il le faisait reprendre par X, et X il travaille pas pour rien. Donc Z a travaillé avec V, c'est une société qui fait la méthanisation agricole essentiellement dans les Landes, donc c'est un peu plus éloigné, mais V nous reprend et nous après notre problème c'est pas de savoir ce que V facture à Z, nous l'essentiel c'est qu'en brut on ait 1300€ à payer par mois, et pas 1600+200 hein, on arrivait pratiquement à 2000€. Voilà pourquoi on a choisi Z. Donc on a notifié le marché à Z, aussitôt il y a eu un référé devant le tribunal administratif de Toulouse qui a été déposé par Y. Premier référé, comme il l'avait déposé hors-délai bon on a eu vite fait de le faire annuler le référé, mais il en a déposé un deuxième. Là, il y a eu audience au tribunal administratif, on a gagné le deuxième référé, et là il y a une troisième action qui est en cours. Bon, parallèlement à ça on a quand même euh, le marché ayant été notifié au mois de mai 2015, l'objectif était de nous fournir la machine pour fin août. Voilà, donc la machine nous a été fournie fin août. Elle aurait dû être mise en place. Alors, problème, je vous dis tout hein. Tout ça, ça avait été préparé de manière très étroite avec la directrice du restaurant du Mirail, qui est partie. Et donc, je pense que l'arrivée d'un nouveau directeur a fait que certains personnels, qui avaient pas très envie qu'on leur modifie légèrement leurs modalités de travail, l'organisation de leur travail, ont trouvé tous les prétextes auprès de leur directeur pour ne pas mettre la machine en service. Alors, premier prétexte : les caisses palettes fournies par V ne convenaient pas. Il a donc fallu que Z trouve des caisses pour le séchât qui conviennent. Seulement, il les a trouvées en Allemagne, il les a même pas trouvées en France. Donc il les a trouvées. Après, les denrées alimentaires étant très lourdes, c'est très humide, il a fallu des bio seaux, parce que d'habitude ils mettent ça dans des poubelles de 200 litres, mais porter ça pour mettre dans le déshydrateur, donc il a fallu remplacer les grosses poubelles blanches à roulette par des bio seaux. Les bio seaux fournis ne leurs convenaient pas… Non mais je vous fais toute l'histoire parce que c'est formateur. On a trouvé des bio seaux qui leur convenaient. Après, problème : pour empiler les caisses palettes, il a fallu un gerbeur, un appareil qui permet de monter les caisses palettes et les empiler parce qu'elles sont gerbables, c'est-à-dire empilables les unes par-dessus les autres. Il a fallu que M.C, le directeur de Z, trouve aussi un gerbeur, qu'il a fourni. C'était pas sur le marché tout ça, pour vous dire qu'il a… Et dernière édition, je sais pas si vous connaissez les plonges, il y a ce qu'on appelle les TVO, les trous vide ordures, sur lesquels ils tapent les assiettes pour faire tomber

les déchets, voilà. Eh ben ils ont 4 TVO, mais il n'y en a qu'un qui est équipé d'un caoutchouc. Donc il fallait aussi que le fournisseur de Z nous fournisse des caoutchoucs pour éviter de casser les assiettes. Alors là bon, le directeur adjoint du Crous s'est mis un petit peu en colère et a dit « on va les commander nous même, et vous allez le mettre en marche. ». Et là il a fallu pratiquement un mois pour les commander, les obtenir, là normalement ils sont arrivés hier ou aujourd'hui. Tout ça pour vous dire que bon, il y a le côté technique des choses, qui est pas très simple, mais bon qu'on peut quand même maîtriser, et il y a le côté humain, et là c'est très compliqué. Voilà, je vous ai résumé un petit peu. Ce qu'il faut savoir aussi, c'est que parallèlement à ça, on a mis en place des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire. On s'aperçoit que par exemple, en particulier au niveau du pain, on était à 20 tonnes de pain quand on a fait l'étude en 2013, on était à 20 tonnes de pain gaspillé par an. À la louche, ça faisait 35000€, sur l'ensemble de nos restos à Toulouse. Donc ça c'est une action qu'on a prise, et que ma directrice a pris en compte, le pain qui était un pain de 50 grammes, pain blanc standard industriel, bon y a pas d'autres mots, dégueulasse, et qui supportait pas la congélation. Alors quand on les sort le jour, puis qu'il en reste 1 ou 2kg ou 3kg dans les corbeilles, on les congèle et le lendemain quand on les ressort, c'est du caoutchouc, c'est du chiffon, c'est du carton, c'est tout sauf du pain. Donc là on est passé sur des pains de 40g, si vous allez au resto je sais pas si vous y allez, c'est des petits pains carrés et d'une farine rustique et qui supportent beaucoup mieux la congélation. Donc on voit un petit peu la différence, mais c'est beaucoup moins flagrant et puis de toute façon il est bien meilleur. Donc on a perdu 10g sur le pain, on a pris un centime de plus par contre, parce que il est de meilleure qualité, mais bon, on a très très nettement limité le gaspillage. Parallèlement à ça, on a, à l'ENSAT, mis en place avec les étudiants, c'est une école d'agronomie hein, donc ils sont très très sensibles à ça, ils ont un jardin potager et ils ont un composteur. Donc les déchets des restaurants universitaires, les déchets alimentaires partent au compostage. Et on a mis en place un système de buffet en libre-service, ce qui a fait diminuer de 20 % les déchets des retours plateaux. Il n'y a pratiquement plus de retours plateaux, parce que les étudiants se servent eux-mêmes, donc ils se servent à leur faim, donc quand ils en veulent plus ils en prennent plus, mais quand ils en veulent moins ben ils sont pas obligés de prendre ce que leur sert l'agent du Crous parce qu'ils ont toujours tendance à servir trop. Donc là on a diminué fortement l'accompagnement puisque c'est l'accompagnement qui est en libre-service maintenant donc tout ce qui est féculent et légumes verts, et on l'a mis en place également à l'école vétérinaire, parce qu'on essaye de monter en puissance. ENSAT, c'est 300 repas jours ; véto c'est 600. Donc là c'est la même chose avec derrière les premiers échanges qu'on a eu font apparaître que y a pratiquement plus de déchets au retour plateau. Donc c'est aussi quelque chose d'important parce que nous ça nous fait baisser le coût denrées parce que c'est des denrées qu'on met pas en œuvre. Donc ça limite les coûts denrées. Et puis c'est ça qui

part pas au gaspillage, qui ne part pas aux déchets. Donc on est en train d'expérimenter à l'école vétérinaire, on l'expérimente également dans la salle du personnel du restaurant de Rangueil 3, c'est le resto de médecine. Et là on s'aperçoit qu'on limite fortement le gaspillage. Donc en limitant le gaspillage, on diminue les déchets. Donc maintenant il faut le faire dans des structures plus grosses, et là c'est plus compliqué, parce que le self-service, comme au Mirail par exemple, c'est pas évident. Tout ça, je l'ai fait en 2 ans, donc c'est avec je vous dis les freins qu'on peut avoir. Les buffets en libre-service, je peux vous dire que la direction du Crous était pas très partante au départ, parce que la grosse peur, c'était de dire « mais attention, ils vont nous exploser les kilos de frites consommées ». Non. Non au contraire. Donc euh, c'est petit à petit que les choses se passent, et donc après on a eu cette première expérimentation avec le déshydrateur. On en a testé un de 80kg, on l'a testé pendant 3 semaines. Un déshydrateur de Y. Mais c'est le même principe hein. Les 2 machines sont fabriquées en Corée et c'est les mêmes fabricants. C'est juste que, arrivé en France, ils modifient l'installation électrique pour qu'elle soit conforme, et bon ils apposent leurs plaques. Sinon, c'est des machines… Ils sont importateurs tous les deux. Bon voilà en gros ce que je peux vous dire mais après je réponds à vos questions hein.

Étudiant : Vous aviez dit au début que vous aviez évalué la méthanisation. C'était trop cher c'est ça ?

Interviewé 6 : En termes de coûts, c'était pareil. J'avais fait une évaluation. Après, je vous l'ai dit, c'est pas le coût, c'est par rapport à l'impact environnemental d'une part d'une collecte qui aurait dans les périodes creuses, c'était 2 ou 3 fois par semaines, et dans les périodes pleines c'était tous les jours. Et pourquoi ? Parce qu'on a un local qui est exiguë. On aurait un local réfrigéré de taille importante, ça posait pas de problèmes. L'avantage du séchât, c'est qu'on le conserve dans des caisses à température ambiante. Bon déjà, je pense qu'on a dû vous l'expliquer, on perd entre 70 et 80% de volume, puisque c'est toute l'eau qui est partie, et en plus le séchât, tant qu'il n'est pas réhydraté, il reste stable, donc il peut être conservé à température ambiante. Donc nous ça nous pose beaucoup moins de problèmes que de stocker 80% de plus en local réfrigéré parce que vous verriez le local réfrigéré au restaurant du Mirail, il est à peu près de la taille de mon bureau. Donc, c'est vite fait hein. Et pourquoi ? Parce que la dimension développement durable, elle est pas prise en amont, elle est prise après. Mais c'est comme beaucoup de choses, comme la signalétique, comme des choses qui font pas partie de euh, du gros œuvre en tout cas donc euh, c'est un peu ennuyeux. Et donc comme le local réfrigéré était trop petit et nécessitait des collectes très fréquentes, on s'est orienté vers ça. Ce qui veut pas dire qu'on s'orientera vers ça systématiquement pour les autres restaurants. Mais là je commence à travailler sur le restaurant de Rangueil 3, le restaurant de médecine, il a pas de local réfrigéré lui. Parce que c'est un restaurant qui a 20 ans. Alors, il faudra encore trouver un système de

déshydratation. Maintenant il y a d'autres systèmes qui commencent à exister aussi. Il y a U qui fait, mais là il faut l'installer directement dans la plonge, c'est un système qui, au niveau de la plonge, est un système qui via un liquide embarque tout les déchets alimentaires dans une cuve qui est mise à l'extérieur du bâtiment. Une cuve qui peut faire plusieurs centaines de litres. Et un camion vient là chercher à chaque fois qu'elle est pleine, et l'emmène ensuite sur un centre de traitement, soit par méthanisation, soit par compostage, à la limite ça c'est pas mon problème. Que ça soit traité par méthanisation ou par compostage, c'est pas le problème du Crous. Le problème, c'est qu'il soit traité dans un centre ou une filière agréée sous produits animaux catégorie 3. Nous, c'est ça qu'il nous faut. Donc c'est pour ça qu'on a choisi la déshydratation, c'est parce qu'on gagne en volume.

Étudiant : Après, la question que je voudrais vous poser, c'est par rapport au personnel. Vous aviez dit tout à l'heure qu'il y avait des changements qui étaient minimes, mais justement quels sont ces changements à l'installation d'un déshydrateur ? Qu'est-ce qu'une personne doit faire en plus ou doit changer ?

Interviewé 6 : Ben, donc actuellement qu'est-ce qu'il fait ? Il remplit des sacs poubelles, qu'il va ensuite mettre dans les conteneurs de Toulouse Métropole. Ces conteneurs, ils doivent aussi les laver, voilà. Qu'est-ce qu'il va faire à la place ? Il va remplir plus de bio seaux, parce que c'est des bio seaux de 30l je crois, qui, au lieu d'aller les mettre dans les conteneurs, il va les mettre dans le déshydrateur. Les conteneurs de Toulouse Métropole, il aura pas besoin de les laver au jet d'eau puisqu'ils n'auront pas été utilisés. Par contre il faudra qu'il lave les bio seaux. Et il faudra que tous les matins, il aille vider le déshydrateur et stocker dans les caisses. C'est pas une augmentation du travail, c'est une modification de l'organisation et des tâches véritablement. Bon, ça ça avait été vu avec la directrice de l'époque et avec le responsable de plonge. Bon ben comme vous savez, dans toute organisation, le facteur humain, on va profiter de l'arrivée d'un nouveau patron pour dire « Ce qui a été fait avant, ou ce qui a été décidé avant, ça va pas. ». Il y a toujours une phase de recul, alors qu'honnêtement je peux vous dire, le responsable de plonge était emballé par les propositions qu'on lui avait faites l'année dernière. Là, cette année, ça avait l'air de coincer. Moi, n'étant pas le directeur sur site, je me suis mis en retrait, c'était au directeur de site de prendre la responsabilité. Donc c'est à lui de gérer avec son équipe. La décision a été prise par la directrice du Crous. Après avoir travaillé pendant des mois et des mois avec la directrice du restaurant et avec le responsable de la plonge, et avec le chef de cuisine, tout allait bien. Maintenant, il y a eu un blocage, il faut le lever, c'est tout. Mais ça prend du temps. Après, il y a toujours un facteur face au changement.

Étudiant : Et vous avez parlé au départ de la législation. La loi Grenelle 2, ça a été votre principale motivation ?

Interviewé 6 : Oui, ben on est obligé. Alors, on est déjà, mais comme toute la restauration collective, on est déjà bien en retard par rapport à la réglementation, parce que pratiquement tous nos restos U devraient faire traiter, enfin trier, collecter et traiter leurs biodéchets. Et c'est pas le cas.

Étudiant : Pour conclure, dans le futur, comment vous voyez la valorisation des déchets idéale ?

Interviewé 6 : Pour moi, le système idéal ça serait d'éviter le déshydrateur sérieusement hein. C'est un prétraitement euh… Bon, faut pas rêver, on fera pas du compost sur place. Parce que même en enceinte compostage mécanique et tout, faut pas rêver parce que ça va nous demander du personnel, parce que… Mais non, faut pas rêver. Comment je vois les choses dans l'idéal moi, ce serait justement d'éviter ce prétraitement sur site parce que comme je vous le disais tout à l'heure, y a quand même une, en termes d'énergie électrique il y a une dépense en tout cas de faite, mais ce que je souhaite c'est que les infrastructures autres, extérieures au Crous ou à la restauration collective en général, mais en charge de tout ça, se mettent en place. Il y a X pour l'instant c'est tout, qu'il y en ait d'autres qui s'y mettent. Que Toulouse Métropole, qui est quand même la collectivité locale en charge du traitement des déchets se mette enfin, et je dis bien enfin, un petit peu au goût du jour et se mette un petit peu en action, commence avec le compostage collectif chez les particuliers, mais pour l'instant, là actuellement, ils sont en train simplement de mettre en place la redevance spéciale pour les déchets non ménagers. Ils l'ont mise en œuvre au 1er janvier 2016, c'est quand même une taxe normalement qui devait être mise en place en 1993. Ça y est, c'est lancé, et on va payer nous, enfin. Quand je dis enfin, si ma directrice m'entendait, elle me tomberait dessus, en disant « Mais qu'est-ce que tu racontes ? ». Mais c'est normal, parce que ça fait des années qu'on ne paie rien pour nos ordures, rien rien rien. Tous nos déchets partent et c'est traité gratos. On ne paie pas 1 centime. Il y a que les huiles alimentaires, qu'on fait traiter par Allo à l'Huile, à Muret. Mais après on a rien, Toulouse Métropole n'a rien mis en place. Donc pour nous les déchets c'était tout bénef, on payait pas. Et là, on a pris l'exemple de notre collègue de Tarbes, qui y est depuis 2 ans, soumis à la redevance spéciale pour les ordures non ménagères, tout de suite on lui a mis une facture de 30000€ par an. Bon il a fait jouer le côté saisonnalité et le côté social de notre action. Il en est quand même à 15000€. Alors vous imaginez pour le Crous à Toulouse. Et là, autour des vacances d'hiver, je fais le tour de toutes nos structures avec les deux agents de Toulouse métropole pour faire le compte de tout nos conteneurs, pour mettre en place cette taxe. Alors je l'ai fait à la louche, c'est 250 000€ qu'on va payer par an. Ça veut dire que là, véritablement le Crous va avoir une politique de gestion de ces déchets. Parce que je suis à ce poste là depuis 2 ans seulement. Au développement durable, personne ne s'en occupait. À la gestion des déchets, personne ne s'en occupait. Mais maintenant on va s'y mettre.

Parce que là on a le couperet avec la redevance spéciale. Maintenant ils réfléchissent. C'est dommage, mais y a qu'avec l'argent qu'on motive les gens. Voilà donc, c'est pas négatif ce que je vous dis, mais j'essaie d'être euh… Je vous dis je connais le Crous, ça fait 30 ans que je le pratique, et si on a pas ce côté incitation obligatoire, ben c'est plus compliqué. Enfin, quand je dis le Crous, je crois que toutes structures humaines, toutes les structures de travail c'est comme ça. Donc ce que je peux vous dire en conclusion, c'est que c'est un travail de très longue haleine. Et le plus compliqué, c'est pas le technique, c'est l'humain. Mais ça je crois que c'est pour tout. Voilà.

Annexe I : Entretien 7

Ingénieur en restauration, chef de service d'un CHU, le 25/02/2016, 1 heure par Skype

Étudiant : Je me présente brièvement, je suis étudiante en licence professionnel Restauration Collective Ingénierie à l'ISTHIA qui est un institut supérieur dans le tourisme, l'hôtellerie et l'alimentation. Cette année est importante et notre sujet est sur le thème de la valorisation des biodéchets dans la restauration collective donc voilà ça nous tient à cœur, on essaie de comprendre comment s'organise les organisations et comment ça se met en place. J'ai trouvé votre concept lors de mes recherches.

Interviewé 7 : Avant vous êtes allez voir l'existant, vous êtes allez voir la réglementation ?

Étudiant : Oui, oui bien sûr on a fait des recherches exploratoires qui nous ont permises de …

Interviewé 7 : Vous êtes allez voir l'ADEME, les différents ministères, je pense que vous devez avoir toute la réglementation qui est… ?

Étudiant : Oui voilà, je pense que nous avons la base principale nous y travaillons depuis quelques mois, donc oui lors de nos recherches nous avons eu plusieurs entretiens avec des professionnels, des contrôleurs, des collecteurs voilà là j'arrive à la fin de mes différents entretiens.

Interviewé 7 : Très bien, alors je suis prêt à répondre à vos questions.

Étudiant : Très bien, dans un premier temps ça ne sera pas un échange de question réponse mais je j'aborderai des thèmes et vous vous exprimez comme vous le voulez par rapport à ça. Du coup pouvez-vous m'expliquer même si j'ai déjà fait des recherches sur votre démarche, m'expliquer comment vous est venue l'idée, comment ça s'est passé, quelle a été votre motivation de commencer toute cette procédure qui j'imagine a été longue.

Interviewé 7 : Oui à chaque fois, de toute façon je suis un chef de service qui met en place des projets de service. C'est important pour moi voilà, quand on gère un service comme la restauration d'un hôpital, j'ai un effectif de plus de 100 personnes avec de l'encadrement et qu'au quotidien les gens travaillent mais aussi qu'ils aient à coter d'eux un projet de service. Le projet de service, il peut être fixé sur l'amélioration des conditions de travail, des équipements mais en même temps on doit aussi fixer des objectifs sur la réglementation. Donc la réglementation dans mon service c'est la

réglementation du plan de maîtrise sanitaire d'accord qui est le sacrément, ça c'est réglementaire et puis on peut avoir de la réglementation qui peut être comme actuellement sur la mise en place des 14 allergènes dans la restauration collective. Et en 2010 il est sorti la première étude avec l'ADEME et le ministère de l'alimentation de la DGAR on avait la réflexion sur la règlementation sur les biodéchets donc c'est à dire que j'ai été dès 2010 interpellé en tant que chef de service et sur un gros service de restauration collective hospitalière « comment on pourrait réfléchir sur d'abord heu heu heu sur l'existant c'est à dire quelle sont les volumes de déchets existant dans mon établissement ». Donc d'abord le volume des déchets, des biodéchets, l'alimentation c'est soit les déchets qui sont à la production dans une cuisine centrale qui fabrique 5000 repas jours ou dans les unités de soins. Il y a exactement 70 points de livraison tous les jours on livre des repas c'est à dire heu 2700 et dans l'étude, ces déchets représentent les 200 tonnes dans les unités et puis sur la cuisine de production 50 tonnes. Donc 250 tonnes de biodéchets heu qui en fonction de la réglementation qui allait s'appliquer dans les 5 ans heu on allait être rapidement mis face à la problématique de devoir les récupérer et de devoir les faire retraiter. Soit méthanisation soit du compost mais trouver des solutions. Ma première démarche était de dire donc analyser l'existant sur plus de 250 tonnes heu : déchets, surplus, définition déjà de ce qu'est un déchet c'est quoi un reste alimentaire et c'est quoi un surplus la cuisine. Des surplus quand on produit des repas dans la cuisine, il y a automatiquement des surplus, tomber au chiffre près en France dans toute restauration collective c'est impossible. Pourquoi ? Parce que dans un hôpital on a des patients, des entrants, des sortants des pathologies très diverses et on est aussi dans l'espace. L'hôpital du Mans, on est sur 35 hectares et les services à un moment donné, les commandes arrivent mais il faut aussi produire à l'avance donc on n'est jamais au chiffre près. Il y a toujours un écart quand je produis 1000 repas et bien je vais sur les 1000 repas, il va m'en rester à chaque fois 50. On ne peut pas tomber un pour un, donc cet excèdent finalement il allait à la poubelle, il était considéré comme un reste. Mais moi cet excèdent demain je ne l'appelle plus reste mais surplus c'est pour ça qu'à la production ce surplus, il était analysé pendant plusieurs semaines et on a que l'ensemble de ces petits surplus de viandes, de légumes, de hors d'œuvres, de plats diététiques enrichies à un moment donné, on pouvait estimer que l'on pouvait nourrir 40 personnes par jour donc je me suis dit ce surplus au lieu de le jeter on va le récupérer. On va l'organiser dans une procédure avec la sécurité alimentaire logistique et puis on va voir comment on peut le mettre à disposition d'une association. Donc j'ai cru que rapidement ce problème allait se régler en 3 mois et il m'a pris 1 an. Pourquoi ? Parce qu'à un moment donné il faut bien reconnaître dans une ville qu'elles sont les différentes associations qui s'occupent de la précarité et la difficulté elle est que chaque association qui existe dans toutes les villes de France ont déjà des structures logistiques. Ils ont déjà des dons, ils ont déjà des récoltes des produits dans les grandes

surfaces. Ils ont parfois des chèques alimentaires du Département, de la Région, de la mairie. Il existe le CCAS donc il y plein déjà de situations existantes. Donc moi je me suis dit : je vais donner mes produits au Resto du Cœur, ils vont me les prendre voilà on va signer une convention, ça va aller très vite. Et je me suis rendu compte en fin de compte que ces associations étaient déjà organisées et que en fin de compte quand je venais proposer, je venais un peu les embêter et oui eux ils avait une organisation et moi je dis tout d'un coup « oui mais moi j'ai des repas et je veux vous les donner », « oui mais nous on a déjà une organisation qui répond déjà à la demande ». Donc je me suis dit bon, il y a un problème. Je vais déjà aller voir si le Département il y a pas un réfèrent sur la précarité et en fin de compte je suis aller à la préfecture et j'ai rencontré le réfèrent qui s'occupe du social en fin de compte qui est en lien avec les associations du département et cette personne m'a comprise et a dit « moi je donne des bons de repas si demain je ne donne plus de bons de repas si vous donner des repas nous on va faire des économies » bien sûr ! Donc il m'a dit « on va réunir les associations ». Nous avons réuni 22 associations et à moment donné les associations ont encore répondu qu'elles était toutes structurées et que ma politique de don ne les intéressée pas !

Étudiant : Étonnant !

Interviewé 7 : Donc échec ! Donc on a recommencé une deuxième réunion et le conseillé monsieur X a dit on ne sort pas de la salle tant que personne ne lève le bras en disant « il y a un projet d'hôpital il faut que quelqu'un puisse apporter des éléments logistiques pour récupérer les repas ». Il y avait une association présente qui était Ordre de Malte qui monsieur Y a dit « moi je veux bien réfléchir avec l'hôpital » et une fois que j'ai eu quelqu'un qui avait envie et qui souhaitait mettre en place ce projet et faire du lien avec l'hôpital, on a pu réfléchir ensemble et puis ensuite il a fallu trouver ensemble un lieu. Donc la préfecture a proposé un hôtel qui centralise des personnes en grande précarité et ensuite on a décidé de faire un premier essai. Cet essai on l'a fait en mai pendant mai juin, on a arrêté en juillet et août et on a ouvert officiellement le restaurant solidaire au cœur de la ville en octobre.

Étudiant : Ce n'était donc pas un local enfin un restaurant excitant ?

Interviewé 7 : Non, c'était un hôtel dirigé par l'association TARMAC qui héberge des gens en grande précarité ça peut être des réfugiés politique, ça peut être des gens qui sont malheureusement sortis de leur appartement en urgence par la police, ont des situations de conflits entre les parents et que la maman doit venir avec les enfants voilà toutes situations d'urgence. Les gens sont logés dans cet hôtel. Ils étaient logés mais pas nourris donc maintenant quand ils sont logés le soir ils ont un repas. Et ces gens là avait des fois des bons de repas ou allaient chercher des repas au Resto du Cœur ou allaient chercher des repas au Secours Catholique. Et là à ce jour, ils n'ont plus à aller

chercher des repas et en plus ils ramenaient des repas dans la chambre donc l'hôtelier était un peu embêté alors qu'il avait dans son hôtel une salle à manger, un petit office voilà. Donc on a réaménagé l'office avec deux micro ondes, puis on a mis en place les procédures pour le lavage des mains, je leur ai mis à disposition un peu de vaisselle que j'avais récupérée, j'ai j'ai soutenu par la logistique heu cette organisation, ce n'était pas que les repas, car il faut savoir que ce n'est pas que les repas car s'occuper des repas c'est assez facile. Mais ensuite il faut maîtriser la logistique, c'est le lieu, la salle à manger, la vaisselle. Est-ce qu'il y a bien un réfrigérateur, un micro ondes, des produits pour la vaisselle, dégraissant, désinfectant. Est-ce qu'il y a des sacs poubelle vous voyez, il faut aller jusqu'au bout ce n'est pas que donner des repas c'est aussi beaucoup de logistique. Est-ce que l'association a un véhicule pour venir chercher les repas à l'hôpital ? Est-ce que le véhicule est bien en question isotherme ? Est-ce que nous notre matériel, il correspond bien pour mettre dans les les plats gastros inox de repas dans un container. Ce n'est pas faire que la convention, c'est réfléchir globalement à comment et jusqu'au bout trouver des maillons, trouver des maillons c'est aussi des partenaires comme j'ai pu le faire par exemple pour donner des barquettes en polypropylène des barquettes qui dans les usines n'étaient pas conformes. Il y avait des petits problèmes donc elles étaient détruites et la société m'a dit « si vous voulez on vous met une palette de barquettes d'assiettes à usage unique à disposition » donc je l'ai récupérée et je l'ai mise à disposition de l'association. Donc ça facilite aussi le service du repas. Il y a moins de vaisselle donc c'est moins développement durable mais au moins c'est un levier aidant pour l'association et pour les bénévoles qui n'ont plus qu'à faire de l'hôtellerie. Quand ils arrivent le soir a 18H les repas sont là dans le réfrigérateur, les plats sont conformes et puis ils ont plus qu'à mettre en service en les assiettes pour les personnes qui arrivent dans la salle à manger à partir de 18h 18h30. Donc ça c'est en amont, il ne faut pas se lancer dans un projet sans connaître les différentes associations dans une ville, trouver les partenaires, trouver quelqu'un qui vous comprends. Je sais aujourd'hui que je suis assez fier car on a ouvert une trentaine d'établissements hospitaliers qui on pris le relais, Strasbourg, Dijon. Aujourd'hui au Mans, il y a des collèges qui on pris le relais mais aussi avec le département pour en faire autant pour les collèges pour les repas le midi aujourd'hui j'ai des demandes toutes les semaines pour passer les centres loisirs donc ils ont fait comme vous ils ont fait de la recherche internet et ils sont tombés sur le petit film du ministère. Vous l'avez vu le petit film ?

Étudiant : Oui.

Interviewé 7 : Ils ont vu mes interventions dans des colloques, voilà ils se sont dit mais il y a des choses qui existent, aujourd'hui c'est que du bon vouloir voilà ce n'est pas réglementé c'est pas comme la loi qui est sortie sur les dons oui les dons en grande surface.

Étudiant : Oui le décret est sorti cette semaine en plus je crois.

Interviewé 7 : Absolument, sauf que pour la restauration collective il n'existe pas, mais moi je sais pourquoi il n'existe pas aujourd'hui je pense avoir compris, que les politiques malheureusement pour la restauration collective ; si c'est l'hospitalier ça pourrait passer si c'est le scolaire c'est heu d'aller faire croire qu'un maire assez concitoyen heu il faut qu'à un moment donné les repas qui donnent dans les écoles qu'il y ait de la surproduction et faire croire que bon à un moment donné il faut qu'il donne alors que les parents paient le repas. Politiquement comment ça peut passer ? Je ne sais pas ! Je pense qu'il est là le problème. Sachant qu'au Mans la ville ne bouge pas, mon collègue il bouge pas à la ville du Mans alors qu'il y a 56 points et que les écoles il sait qu'il y a un problème entre la production qui est prévue 3 jours à l'avance. Le matin les enfants peuvent être malades, les classes vertes qui n'ont pas été informées correctement qu'elles seraient pas là ok. Ce qui fait que tous les jours sur 56 points il sait qu'il y a des produits restants, qu'il y a des surplus et qui pourraient s'organiser pour les récupérer et les mettre à disposition et vous ne pouvez pas savoir si toute la France faisait la même chose ! Il y a 1 300 000 000 qui sont distribués en restauration collective, s'il n'y en avait même 2% qui seraient récupérés et donnés à des gens en grande précarité. Mais il faut l'organiser, il faut des gens comme moi qui tout d'un coup dit… et il faut être soutenu de sa direction. Moi j'ai été soutenu par ma direction qui m'a toujours dit qu'elle trouvait le projet noble, il faut être soutenu par le personnel de son service qui dit à moment donné oui on vous suit, on va dans le projet car à un moment donné c'est eux tous les soirs qui préparent c'est pas moi et il faut que le personnels sur le terrain acceptent le projet ça n'a pas était évident car les agents on dit « pourquoi donner des repas heu c'est pas notre rôle heu et en plus on donne, les gens n'ont cas faire des efforts » voyez ! c'était un peu politique aussi, c'était un peu il faut enlever tous ce qui peut être des réflexions sur le racisme, voyez « on donne des repas à des gens c'est des fainéants, on donne des repas à des gens qui en fin de compte profitent du système », voyez et ça, ça n'a pas était simple au début. De cadrer, de dire au gens voyez « c'est des gens en difficulté ça pourrait être votre famille, vos enfants et vous serez content que demain quelqu'un leurs tendent la main pour les nourrir, pour les aider et notre rôle c'est pas de juger. Notre rôle c'est nous avons des surplus, on va pas les jeter, on va les centraliser, on va les donner à des gens que l'association c'est eux qui vont prendre le relais, nous notre rôle c'est de donner on s'arrête là, on n'a pas à juger qui a décidé pourquoi ces gens viennent dans cet hôtel ? c'est pas de notre responsabilité, notre responsabilité à nous, c'est on jette plus, on va donner, on va s'organiser, on l'a planifié après on va faire le relais sur la logistique et voir sur la sécurité alimentaire si c'est bien appliquée à un moment donné chacun à son rôle. L'État avec la préfecture qui définissent les gens en grande précarité, l'association qui coordonne ces gens à sa responsabilité, la logistique nous c'est Ordre de Malte on a la responsabilité de trouver des bénévoles et de mettre une démarche

d'hôtellerie dans l'hôtel, nous notre rôle c'est simplement : je centralise les surplus, j'ai fait des procédures, des conventions et après quand les maillions s'enclenchent depuis deux ans ça fonctionne pas de problème.

Étudiant : C'est très étonnant ce que vous me racontez car je pensais que vous aviez buté sur la partie hygiène et transport plutôt que de trouver une association !

Interviewé 7 : Vous savez pourquoi vous me dites ça ?

Étudiant : Non. (rire)

Interviewé 7 : Parce qu'on se dit oui le côté sanitaire on va peut-être les rendre malades, on va avoir des TIAC alimentaire heu on ne sait pas qui va le manger et j'ai répondu : à l'hôpital on a des agréments, on a des plans de maîtrise sanitaire. Je nourris des patients qui sont immunodéprimés qui ont des pathologies et aujourd'hui est-ce que le soir quand je nourris ces personnes, dont 70 personnes de soins est-ce que je les rends malade ? Non. Est-ce que j'ai eu des intoxications alimentaires ? Non. Est-ce que les procédures sur le plan de maîtrise sanitaire sont mauvaises ? Non. Donc ça veut dire que ce surplus alimentaire qu'il y avait le soir dans ma cuisine ce sont les mêmes produits que je donne à manger aux patients. Pourquoi ces gens seraient plus malades au contraire, ils sont même plus en bonne santé. Au début tout de suite on s'est dit la partie sanitaire celle là on doit la maîtriser mais si les gens vous disent ça c'est après qu'ils ont peur c'est pas celle là qui m'a effrayé moi car je me sentais assez fort sur la chronologie des étapes, les points critiques, de mettre en place des containers, des véhicules isothermes. Voyez tout ça quand ces points sont réglés normalement il n'y a pas de difficulté.

Étudiant : Vous avez une production sur place ?

Interviewé 7 : Oui, on cuisine … jours donc 1 400 000 par an, 1 000 000 pour les patients et 400 000 pour les toutes les prestations alimentation des personnes, des médecins, prestations traiteur, animation et j'en passe et des meilleures. On fait des animations pour les personnes âgées donc voilà 1 000 000 de repas pour les patients et résidents, maison de retraite et 400 000 pour les prestations des restaurants. Le sanitaire pour moi ce n'est pas celle qui m'a effrayé le plus car je l'applique déjà dans l'hôpital.

Étudiant : Je pensais, que c'était surtout sur la partie liaison froide, le transport, le conditionnement ?

Interviewé 7 : Je livre des repas dans l'espace sur 35 hectares avec des chariots alors à un moment donné que je livre à 300 mètres de la cuisine centrale ou comme je suis aujourd'hui à 3 kilomètres. C'est surtout trouver les partenaires dans la ville. Je ne

savais même pas qu'il y avait 22 associations dans la ville du Mans qui travaillaient sur la précarité dans la ville du Mans et j'ai un autre collègue à Strasbourg bon moi c'est Ordre de Malte, d'autres c'est Secours catholique, Restos du Cœur c'est très heu ça dépend avec qui les gens... Vous savez quand quelqu'un a envie, c'est d'avoir envie de trouver en face de soi, la personne qui a envie de vous tendre la main et de travailler avec vous, après l'association que ce soit l'une ou l'autre.

Étudiant : Oui ça n'a pas d'importance.

Interviewé 7 : Moi que je nourrisse des gens qui sont au Secours Populaire ou Secours Catholique moi le principal en face de moi c'est qu'il y a des gens qui ont des problèmes pour se nourrir et voilà vous savez en ce moment quand j'y vais toutes les semaines ou tous les 15 jours, entre le soir les enfants avec leurs parents, quand je les vois manger et ben c'est un plaisir énorme. Vous savez la première fois j'étais heu c'était lourd en émotion je peux vous dire, se dire tous les soirs on nourrit des gens voyez et après de se dire on a réussi le projet il faut qu'on aille, il faut qu'on se maintienne sur la durée.

Étudiant : Vous m'avez dit tout à l'heure que vous avez commencé à réfléchir en 2010 ça a été mis en place en 2011 à peu près.

Interviewé 7 : 2013.

Étudiant : 2013, donc ça fait déjà deux ans et demi.

Interviewé 7 : Oui deux ans et demi en octobre, on est sur la 3ème année et heu aujourd'hui dans mon organisation de travail, je n'y pense même plus parce que c'est l'organisation du service. Ça fait partie de l'organisation du personnel, le soir ils finissent leur journée en préparant et en centralisant. Vous voyez les idées, on a des restaurants et tous les jours il y a des fruits un peu abîmés et les gens ne veulent pas les prendre. On les récupère, on a un fruitier, où au magasin on gère tous les jours, on gère des centaines de kilos de fruits et ils sont des fois un peu abîmés voilà donc on les récupère et on centralise. Le pain dans les restaurants on sait qu'il va être jeté, on faisait de la politique, on faisait du don à l'association, qui s'appelle pain contre la faim je crois et le pain était récupéré et ça faisait de l'alimentation pour le bétail. Ce pain maintenant on le récupère et on centralise donc aujourd'hui dans tous nos services chaque fois qu'il y a un petit produit qui malheureusement, on se dit il ne va pas plaire, on va pas le donner au patient, ou au restaurant mais qu'il peut être repris pour faire des compotes hop on récupère, on centralise et ça repart pour Ordre de Malte. Voilà même au magasin quand on a du … ça peut arrivé car on gère beaucoup de produit c'est rare mais ça peut arrivé donc au lieu de jeter, par exemple les petits pots pour

bébé, très diversifiés. C'est arrivé l'autre jour, il en est resté 6 ou 7, les DLUO trop proches pour donner en pédiatrie on donne à Ordre de Malte.

Étudiant : C'est devenu habituel, ce sont des gestes habituels ?

Interviewé 7 : Oui, en ce moment, il y a des migrants qui sont arrivés au Mans, je ne sais pas vous avez dû voir à la télévision ? Il y a des migrants qui sont arrivés de Calais au Mans, on m'a demandé si je pouvais recommencer pour le midi pour 40 et je leur ai dit non je fais le soir. Heu je pense que maintenant le Mans doit aller vers l'université, les collèges, les lycées, il y a d'autres structures au Mans qui produisent des repas tous les jours et qui jettent et moi je ne veux pas aller plus loin pour l'instant. Je ne suis pas entre guillemets le fournisseur moi à l'hôpital de toute la précarité de la ville. On peut avoir une politique heu le seul problème c'est que l'on a le Département, la Ville, la Région donc trois structures politiques qui sont certaines à droite ou à gauche bon vous avez compris, et des fois les politiques entre eux heu heu « celui là il l'a fait pourquoi on ne fait pas » déjà ils devraient se mettre d'accord parce que chacun à des crédits, à des moyens bons des fois c'est des crédits qui arrivent de l'Europe, quelques fois ça arrive de l'État, de la ville. Chacun voyez, c'est énorme les crédits qui peuvent être dépensés dans ce domaine. Je trouve que là c'est encore un mille feuilles, moi je ne suis pas le politique de la ville à un moment donné voyez on crée à Angers le 15 mars, il y a un colloque avec la préfecture, la ville, ils sont entrain de se mettre d'accord de se structurer donc on va y aller tous ensemble les associations, la préfecture et moi même. Aller démontrer à Angers comment on peut s'organiser en tripartie voyez, c'est plus que des colloques, on sent qu'il y a du bon sens autour de ce projet, de la conscience mais il faut que le politique décide, si le politique décide pas… vous savez à moi à l'hôpital du Mans si ma direction avait dit non on y va pas j'aurais rien fait, mais il faut une loi pour la restauration collective, je pense que s'il y a avait une loi qui dit heu les… il y avait une loi pour les biodéchets voyez c'est la loi qui dit aujourd'hui si vous dépassez les 10 tonnes la loi dit ne mettez plus à la poubelle tant qu'il n'y a pas de loi…

Étudiant : J'imagine, que vous êtes en relation avec l'ADEME, pensez-vous qu'ils ont le pouvoir de faire avancer les choses ?

Interviewé 7 : Je suis allé en réunion avec l'ADEME puisque c'est mon étude qui heu de l'hôpital du Mans de l'existant qui a permis de nourrir aussi leur dossier. L'ADEME oui mais à un moment donné oui, mais ils ont sorti un ensemble vous avez dû voir de consignes de bonne conduite.

Étudiant : Oui des guides.

Interviewé 7 : C'est des guides, ça reste qu'un guide. Il y en a comme ça … vous voyez, vous m'interviewez parce qu'il y a un exemple devant vous (il montre un document). Il y a la Région qui fait un document sur le centre d'études et d'action sociale, dans le 72, le CEAS et en même temps c'est une synthèse sur la politique de don qui est diffusée dans toutes les collectivités, ça c'est financée par la Région mais ça c'est parce qu'ils se sont dit, il y a un projet on va l'expliquer en une page et on le diffuse. Mais combien de gens l'ont mis en place après qu'ils soient venus à des colloques, on voit, on n'oblige pas les gens.

Étudiant : Ça revient à dire ce que vous m'expliquiez au début, la principale chose c'est l'envie. Il faut que des gens comme vous à la tête de service représentant des grosses structures et beaucoup de repas, aient la volonté de le faire sinon sans loi et sans réglementation…

Interviewé 7 : La loi qui vient d'arriver sur les allergènes, on doit informer chaque consommateur sur les risques d'allergies d'accord, il y a 14 produits qui sont référencés donc on doit maintenant informer le consommateur mais vous vous rendez pas compte du travail qui faut faire maintenant dans toute la composition des plats donc si vous commandez une salade sarthoise, des pommes de terre, du céleri, des tomates, il faut donner au consommateur, tous les produits qui composent la recette pour qu'il sache est-ce qu'il a pas un produit où il pourrait avoir une allergie mais vous vous rendez compte du travail qu'il faut mais la loi vous l'oblige donc depuis 1 an on travaille tous sur ça. Quand la loi ne l'obligeait pas on avait un menu sans allergène, sans gluten c'était voilà c'était beaucoup plus simple maintenait ça suffit alors il faut faire travailler diététicien, médecin, moi même à la restauration voilà on est en train de construire un menu prêt à l'emploi sans gluten heu pour les gens de l'hôpital mais ça c'est la loi qui nous l'oblige demain il y aurait une loi sur la restauration collective concernant la politique de don et ben je pense qu'il y aurait un certain nombre d'établissements qui rentrerait dans ce cas-là.

Étudiant : Oui clairement l'organisation de la restauration collective est la même que la vôtre dans le sens où personne ne peut contrôler au repas près ce qu'il va distribuer donc effectivement oui c'est clair et net qu'il y a une possibilité dans chaque établissement de préparer ça, après dans la restauration publique, collectivité il faut que les Régions réfléchissent dans ce sens là et dans les grands groupes privés peut être.

Interviewé 7 : Oui c'est aussi beaucoup l'image aussi oui mais souvent ils sont souvent prestataires pour des villes.

Étudiant : Oui mais je le vois bien dès qu'ils peuvent se mettre en avant sur un enjeu écologique, social, ils aiment se mettre en avant et cela fait partie de leur politique marketing.

Interviewé 7 : Je les ai approchés à l'ADEME autour de la table. Pour eux on sentait bien derrière que c'était un outil de com, c'est une façon aussi heu l'objectif aussi avec cette loi ça permet de rétrécir sur nos menus, les grammages moi ça m'a permis (perte de connexion) pourquoi on avait ces restes alimentaires donc aujourd'hui c'est ça aussi aujourd'hui ce projet permet de travailler sur ses propres organisations se dire bon ben il y a une loi, il y a des surplus je les donne, attendez en premier c'est quand même de les réduire.

Étudiant : Oui évidemment c'est réduire et éviter le gaspillage et puis heu...

Interviewé 7 : Sauf il y a des gens qui qu'aujourd'hui qui font le constat du déchet ou des restes ou des surplus et je jette ! C'est facile puisque la loi vous dit il faut plus mettre à la poubelle, il y a des gens qui paient. Je vois à l'hôpital du Mans notre projet d'investissement pour faire du compost pour nos surplus, on a un budget de 30 000 euros c'est-à-dire on va récupérer quand même les restes des assiettes on va les mettre dans une machine qui va les broyer toute une nuit et qui va les réduire de 100 à 10 kilos.

Étudiant : C'est quel type de machine que vous avez installé ?

Interviewé 7 : J'ai pas les renseignements là, on est en train de voir l'appel d'offre là, parce que à l'hôpital, nous avons un ingénieur en environnement, donc voilà c'est elle qui gère la salubrité des déchets, moi je suis le producteur des déchets en fin de compte. Elle elle va les récupérer, et ensemble on construit l'appel d'offre. Voilà, donc la loi, pour les déchets pour l'hôpital, 30 000€, donc soit on sous-traite on donne à Véolia, ils s'en occupent et on paie, soit on se dit non on investie dans une machine, on va broyer, on va dessécher l'aliment, et puis on va la revendre.

Étudiant : D'accord, donc si je comprends bien, vous êtes en cours, pour mettre une valorisation plus on va dire matérielle.

Interviewé 7 : Oui oui, c'est la loi hein, donc vu qu'il y a une loi. Donc on l'applique, donc moi ça me donne sur 150 tonnes, j'ai déjà calculé, à peu près, 14 tonnes de produits. Et puis en ce moment j'ai presque 20 tonnes qui partent aujourd'hui pour les déchets, pour la LDA la Ligue Défense des Animaux, comme la SPA, c'est à dire que ce sont des animaux en fin de vie, c'est une association d'utilité publique, et euh tous les deux jours, ils récupèrent, ils font recuire ces restes, ils en font une pâtée, ils nourrissent des animaux, des chevaux des ânes, et ça ça me permet de faire oui 20 tonnes que je leur donne à l'année, donc 20 tonnes qui n'iront pas dans le compost.

Voilà donc c'est une idée, et ça existe dans tous les départements ça, donc on nourrit pas des chiens et des chats, on nourrit des animaux qui sont malheureusement dans des situations de fin de vie ou qui ont été donnés à cette association, et cette association doit les nourrir. Donc on donne pas les sauces, que les produits solides, donc la viande, les légumes. Sur les linéaires des restaurants, on récupère on met dans des sacs, on met dans une chambre froide ils viennent tous les deux jours, ils en font de la pâtée. Ces animaux ne repartent pas dans la chaîne alimentaire hein, ils iront ensuite à l'équarrissage hein. Donc il n'y a aucun problème sur la chaîne alimentaire.

Étudiant : D'accord, et par rapport à votre projet de compost, vous allez pouvoir faire de la récupération sur des restes de plateaux internes ?

Interviewé 7 : Oui donc j'ai réfléchi au débarrassage plateaux, on va récupérer dans les assiettes les viandes et les légumes, ça va permettre de mettre de côté tous les emballages, et puis on va mettre les restes d'alimentation dans un sac différent avec une couleur différente. Ce sac sera remis dans l'office, dans le local poubelles, et sera récupéré par le service de salubrité, c'est à dire que les gens qui passent tous les jours récupérer le verre usagé et les containers de tri, c'est-à-dire les déchets infectieux, tout ça s'est organisé à l'hôpital hein. Donc pour les déchets ménagers, il y aura un sac supplémentaire pour les déchets alimentaires. Récupérés, centralisés et mis dans ce container pour qu'ils soient desséchés.

Étudiant : Oui ça doit être des machines qu'on a étudiées, des déshydrateurs tout ça ?

Interviewé 7 : Oui c'est ça.

Étudiant : D'accord, donc les déshydrateurs c'est des cycles assez longs pour réduire les déchets, et donc il n'y a plus de problèmes sanitaires ensuite vu que le déchet est sec.

Interviewé 7 : Oui tout à fait, et on peut le revendre à des organismes qui vont le reprendre et le l'intégrer pour des engrais.

Étudiant : Et la méthanisation aussi ?

Interviewé 7 : La méthanisation c'est souvent un produit déchet organique qui est déjà solide. Parce que c'est du dégagement de gaz par fermentation, donc le produit il faut qu'il soit euh produit alimentaire brut. Je l'ai vu en Allemagne. (son téléphone sonne et il y répond). Excusez-moi.

Étudiant : Pas de problème, donc oui on était sur la méthanisation. Vous disiez que les résidus que vous allez récupérer…

Interviewé 7 : Oui donc pour l'instant on en est à l'appel d'offre, donc on sait pas à qui on va les donner, de toute façon, il faudra bien qu'on s'en sépare, on n'est pas arrivés à ça pour l'instant. On est un peu en retard là, parce que moi qui aime bien être en avance sur la réglementation, c'est vrai que là-dessus on est un peu en retard sur la récupération des déchets alimentaires dans les unités de soins, on connaît les volumes tout ça, mais il faut vraiment rentrer dans les faits maintenant vous voyez.

Étudiant : D'accord, et je vous dis ça comme ça parce qu'on s'est rapproché des CHU de notre région, et ils avaient un frein, en fait sur les plateaux patients qui pouvaient leur poser problème sur la collecte des déchets, notamment le fait qu'il y ait des médicaments cachés dans la nourriture, alors est-ce que je sais pas…

Interviewé 7 : Alors vous voyez encore un fois, il y a un point critique sur le médicament, donc ils savent, aussi, ça, comment le réduire le plus possible. Vous ne pourrez jamais empêcher, malheureusement une infirmière qui a oublié un médicament dans l'alimentation, de toute façon ici, on estime que les médicaments qui viennent perturber l'alimentation des patients. Prenez un médicament et mettez-vous à table, bah au niveau du goût, ça va pas être très agréable en bouche, alors vous vous avez fait tout le travail pour le goût, la saveur, et tout d'un coup on met un médicament, alors faudrait peut-être qu'il soit mis à un autre moment de la journée, pas pendant l'alimentation, c'est une réflexion qu'on est en train de mener avec les infirmières. Vous voyez, à un moment donné ce risque il existe, alors après ce médicament, ils disent qu'il pourrait donner, une fois déshydraté, il part je sais pas euh j'ai pas de réponse toute faite, mais c'est quelque chose à prendre en compte. Parce qu'il faut peut-être le rediriger avec l'équipe de direction des soins vous voyez, loi c'est ce que je fais hein. Dès que j'ai un problème je vois avec la diététique, ou la direction des soins, cette semaine j'ai fait venir la direction d'hygiène, le service d'hygiène qui travaillent sur les unités de soins, lavage des mains, toutes les procédures concernant les patients. On travaillait par exemple sur les plateaux repas, est-ce que lorsque le plateau sort de la chambre, il faut tout jeter ? Le sachet de sucre, le p'tit gâteau qui n'a pas été mangé, la brique de jus de fruits, vous voyez, réfléchir avec des professionnels, infirmiers, hygiénistes, comment on va travailler le débarrassage plateaux dans l'unité. Alors on a la salle à manger, les personnes âgées mangent en salle à manger, là c'est facile, mais dès lors que le plateau rentre dans une chambre et qu'il y a un risque infectieux, quelqu'un peut cracher sur son plateau, peut y avoir des bactéries, bah euh comment on fait, soit on le dit le gâteau sec reste dans la chambre, le jus de fruits reste dans la chambre, par contre tout ce qui sort, à un moment donné il faut que ça soit jeté, donc c'est du gaspillage. Donc faut le réduire, donc pour le réduire, il fait réfléchir en amont. On a une procédure écrite, on a un livret que je pourrais vous donner, qui est une référence dans beaucoup d'établissements, et sert pour les unités de soins en terme d'hôtellerie et de restauration.

Étudiant : D'accord, oui oui je veux bien.

Interviewé 7 : Voilà, c'est très intéressant de voir les procédures, des protocoles, qui servent comme base d'outils de travail. Voilà euh j'ai un patient, sa famille emmène une pâtisserie l'après-midi qu'est-ce que je fais, papy on lui a offert un pot de rillettes, euh qu'est-ce que je fais. Comment on fait dès la réception, quand est-ce qu'il doit être consommé, tout ça vous voyez. Ça c'est important, et quand vous avez travailler sur tous ces points en amont, c'est beaucoup plus facile de travailler sur le débarrassage plateaux. Si avant la réflexion est faite vous voyez, sinon les gens ils se prennent tout de face, c'est tellement bobobo, terminé, je retourne dans mon bureau je ne fais rien. Donc c'est : groupe de travail, professionnels experts, quels sont les objectifs, comment on les définit ensemble, quelle est la chronologie des étapes, on fait un planning, on se donne 3 mois, 6 mois, un an, vous voyez moi je suis chef de projet et je lâche pas, j'ai mon objectif je l'ai en face de moi, je connais les experts, qualiticiens, agents de maintenance, vous voyez, parce que parfois ça peut être le matériel ou des problèmes d'investissement, donc faut le valoriser l'investissent, si c'est euh 30000€ qu'on a mis dans la machine, mon patron je lui ai expliqué, c'est le montant qu'il doit mettre dans l'investissement de l'hôpital. On va pas débarquer un beau matin en disant il faut 30000€, vous comprenez. Tout est un problème de projet dans sa globalité euh pour moi il faut voir en global, c'est à dire qu'un chef de projet doit avoir une vision de son établissement euh des professionnels, les leviers sur les quels il peut s'appuyer, son budget, vous voyez, une fois que vous avez cette vision en vous c'est beaucoup plus facile de diriger un projet de service hein.

Étudiant : Hum très bien. Après euh une petite question sur le financier justement, donc comme les grandes surfaces qui donnent euh je crois, des produits à des associations sont défiscalisées sur leurs dons, donc ça devient finalement un intérêt pour eux financier ?

Interviewé 7 : Euh c'est énorme je crois, 66 %. Donc euh oui moi je suis public donc je vois pas comment je pourrais être défiscalisé. Donc après le levier financier ça pourrait être euh, d'abord je trouve que c'est un projet euh je le dis souvent, c'est que l'hôpital est citoyen, donc faut plutôt valoriser ça dans l'acte, on a des crédits qui sont publics, donc l'argent on le distribue différemment, on est dans une étape sociétale, environnementale, et on valorise tout ça sur la communication, ça valorise le travail des gens. L'hôpital il est valorisé parce qu'il s'inscrit dans un projet, à un moment donnée aussi, ça peut être sur ses crédits. C'est à dire de mieux dépenser, après le levier c'est l'administration, je vois la préfecture, en levant toutes ces personnes tous les soirs c'est eux qui sont gagnants.

Étudiant : Et oui ça évite de donner, ça leur fait gagner de l'argent.

Interviewé 7 : Et oui, ça veut dire que l'argent de l'État, le vôtre, le mien, bah il est dépensé différemment, vous voyez là je vois ça globalement, faut voir ça sur une échelle plus nationale. Vous vous rendez compte si chaque région, département, ville, rentraient dans cette démarche ?

Étudiant : Oui oui.

Interviewé 7 : C'est quand même la région qui gère les lycées, les départements les collèges, et la ville gère les autres établissements. Donc à un moment donné vous voyez il y a des politiques à différents niveaux, et tout le monde mange hein. Et tout le monde a les mêmes lois et les mêmes euh, voilà vous avez compris.

Étudiant : Oui oui je vois, donc en effet si tout le monde était dans une dynamique comme la vôtre effectivement euh, il y a des gains à faire euh un peu partout, que ce soit en financier, ou même au niveau de la solidarité. J'imagine que votre personnel euh maintenant qu'il est intégré dans cette démarche-là, se sent plus solidaire de cette précarité qui est dans sa ville, et qu'il doit être fier de participer.

Interviewé 7 : Oui, c'est pour ça qu'au départ, je le redis, on prend ça comme un projet de service. Pour moi c'est l'homme qui fera la différence c'est tout, c'est ce que les gens ont envie de faire ensemble et réfléchir, si les gens ont pas envie de réfléchir, à un moment donné bah on va continuer de gaspiller, et après qu'est-ce qu'on fera, bah on va payer pour euh des sociétés pour faire du compost etc alors qu'il y a une partie qui pourrait être redonnée intelligemment à des gens, et ces gens en ont besoin, ont besoin qu'on leur tende la main, et si la collectivité ne fait pas, et que les pouvoirs publics ne le font pas, je trouve qu'on passe à coté de notre responsabilité, vous voyez.

Étudiant : D'accord, donc là par exemple, pour faire une proposition, pour une loi qui va régir ça, vous pensez que ça peut venir d'où, vous pensez que euh est-ce que c'est vraiment sur euh, si plusieurs personnes se mettent dans la même démarche que vous, est-ce que vous pensez que ça peut faire avancer les choses ? Est ce qui faut des organismes assez forts, enfin qui pourrait pour vous, éventuellement euh… ?

Interviewé 7 : De toute façon, à un moment donné, que ce soit en Sarthe, en Vendée, ou dans un autre département, d'une manière ou d'un autre, il y a des gens qui mangent, donc déjà, des restaurations collectives, il y en a partout, donc c'est bien des décisions politiques, c'est-à-dire que si le politique dit à un moment donné à ses organismes, par les ministères, voilà, j'en suis persuadé, c'est pas par une circulaire, par des p'tites colonnes, c'est une loi. Après les gens appliquent, rentrent dans la réflexion. Ils mettent du temps, mais ils vont y venir à terme. Vous avez bien vu les biodéchets ça a mis 5 ans. 50 tonnes, 40 tonnes, 30 tonnes avant d'arriver aux 10 tonnes. Y a des gens qui ont attendu les 10 tonnes pour y réfléchir, et encore certains qui n'y

sont pas encore. Dans 2 ans, dans 3 ans, mais ça avance, y en a, mais si y a pas ça, c'est pas euh, alors des fois on dit qu'on a trop de lois, alors sûrement, mais il y en a qui sont quand même utiles. Parce qu'à un moment donné, on nous dit que l'État n'a plus d'argent qu'on dépense trop, mais oui mais à un moment donné, on jette, on gaspille.

Étudiant : En fait, voilà, c'est des petites économies qui bout à bout peuvent représenter quelque chose à une grandeur nationale par exemple.

Interviewé 7 : Vous voyez dans notre ville, par exemple, si on a des véhicules qui passaient euh l'hôpital euh les écoles, les lycées, les universités, tout ce qui est public, voilà, avec un ramassage des surplus, dans des règles d'hygiène respectées, parce que chacun a aussi des agréments sanitaires, donc il doit faire ça correctement, parce qu'il est contrôlé par la DDPP, donc à un moment donné c'est qu'ils ont été contrôlés, c'est qu'ils sont conformes, bon. Pour les risques, c'est de maîtriser la logistique, est-ce qu'aujourd'hui quand on prend de l'alimentation dans les GMS, qui parfois sortent des poubelles, est-ce que demain, si y a des gens qui sont malades, est-ce que vous entendez parler d'intoxications alimentaires ? Bon alors pourquoi la restauration collective aurait plus de problèmes que les autres ? Si elle est bien organisée, réfléchie. Faut des circuits, y a des bénévoles qui sont prêts à travailler à se mutualiser dans cet objectif. Donc à un moment donné, y a une idée qui part du politique qui redescend sur le terrain, sur le terrain y a des professionnels, qui se mutualisent, réfléchissent, et peuvent s'appuyer sur un existant, comme nous l'avons fait, je peux vous dire que mon projet est prévu d'être dupliqué dans une trentaine d'établissements.

Étudiant : Et ils sont venus vers vous pour des conseils ?

Interviewé 7 : J'ai fait une étude nationale, parce que je travaille en réseau avec mes collègues, donc je leur ai envoyé mes documents, ils ont remplis la matrice, ils se sont informés, vous voyez, ils se sont appuyés aussi sur ma propre organisation, un hôpital c'est toujours des patients, que ce soit à St Étienne, à Strasbourg, à Dijon ou au Mans, c'est toujours des malades hein, toujours un repas, toujours des surplus, c'est toujours la même organisation, donc pas d'en faire du copié collé, mais de s'en inspirer c'est mieux comme souvent je le dis. On part pas d'une feuille blanche hein, donc ça ça fonctionne, donc partout où je vais je dis, ça marche, ça fonctionne, donc à un moment donné, c'est pas hein, moi je le redis, c'est les villes qui bloquent, c'est les maires, comme c'est eux qui sont aussi députés, qui font les lois, ils ont pas envie de montrer à leurs citoyens que dans les cuisines centrales des grandes villes bah elles jettent, alors oui on veut faire du bio, on veut faire du local, du machin, ouais y a pas de problèmes, de la com' ça on en fait. Même si le bio il en reste on en jette, c'est pas grave on fait du bio. Moi aussi je fais du bio à l'hôpital, des circuits courts, alors oui je mets ça dans mes marchés publics, y a aucune difficulté, je suis dans la réglementation, parce que ça c'est la loi aussi. On fera jamais 20 %, y a des gens qui n'en font pas du tout encore, mais où

le bio et les circuits courts sont le plus implantés c'est les villes, pourquoi, parce que les maires communiquent. Il faut chercher les agriculteurs locaux vous voyez, là on est dans le système, dans le politique là. Mais si les établissements qui produisent ils leur restent des surplus, ils en parlent pas ils jettent, ils vont pas le donner. Voilà on va pas au bout. Dans ce moment au Sénat, c'est des maires. Moi j'ai compris très vite, la loi qui va sortir sur les GMS elle intégrera pas la restauration collective. Donc je me suis dit bah voilà, c'est que du bon sens alors continue, si les gens te demandent des conseils, et bien tu leur donnes, tu les aides, et puis voilà. Peut-être que j'ai raison tôt, peut-être que dans 10 ans on dira que j'avais raison. Peut-être que dans certaines années, on se dira tiens on s'appuie sur l'existant de l'hôpital, ou sur d'autres établissements. Peut-être que c'est trop tôt.

Étudiant : Oui peut-être que c'est les mentalités, il faut laisser le temps aux mentalités d'évoluer. On a fait un focus groupe dans un collège qui est test, au niveau du conseil départemental, pour euh le tri, justement des biodéchets, et donc on a fait des exercices de collage avec des élèves de 6ème à la 3ème, on voit déjà qu'à leurs âges, ils commencent à être sensibilisés au fait de trier, de pas gaspiller, de donner aussi ils en parlaient. Et que voilà, y a peut-être 5/10 ans, on y pensait pas encore, parce qu'on avait pas euh d'éducation, de pédagogie là-dessus, et là en fait ils les intègrent dans des projets collectifs, qui leur permettent soit d'aller nettoyer des parcs ou des petits gestes. Et peut-être que les mentalités vont évoluer, mais ça parait long. Après tout dépend de la volonté, et on revient sur le mot que vous avez dit au début de l'interview, sur l'envie qu'a la personne de rentrer là-dedans. Y a pas vraiment d'enjeux économiques pour mettre en place ces tris, vu que c'est assez lourds, donc ça reste soit l'image, soit oui des enjeux sociaux comme vous, ou écologiques.

Interviewé 7 : Les écoles ont raison, avec les instits, les gamins, qui ont 8 9 ans 10 ans, dans 10 ans euh quand ils seront acteurs de la vie, euh vous inquiétez pas la mémoire fonctionne, si ça doit sauter une génération, bah ça sautera une génération. Si c'est la génération future qui sera plus acteur de cette démarche, tant mieux, peut être que nous on a démarré trop tôt. Après c'est la loi, moi je sais que s'il y avait pas eu la loi, je pense que je n'y serais pas aller. Si y avait pas eu la loi et que je m'y étais pas penché dès 2010 avec l'ADEME et d'autres organismes, je serais pas rentré dans ce projet. Mais là la loi elle est là et les gens vous voyez euh. Sauf que la loi elle est faite aujourd'hui pour centraliser et puis hop euh voilà. La loi elle est pas faite pour dire il y a une partie de ces produits qui est tout à fait conforme et qui pourrait être redonnée à des gens, ils prennent pas ça en compte, c'est de ce maillon-là, je pense avec votre traction, la mienne, celle d'autres euh bah à un moment donné ça peut être payant. Parce que vous vous communiquez dans votre région, moi je communique dans la mienne. Et puis à un moment donné, peut-être qu'il y aura quelqu'un politiquement qui dira euh il faut que j'en fasse autant. Vous voyez aujourd'hui ce matin, j'écoutais à la radio qu'ils ont

un projet de loi sur le burn-out, et bah très bien ! Je trouve ça génial que les parlementaires posent une loi sur la prise en charge, en France on n'est pas euh, en Allemagne, il paraît que cette loi elle est beaucoup plus appliquée. Chez nous euh bon voilà, y a un politique qui a pris, qui dépose et puis voilà, vous voyez. Y aura une décision, je suis pas député, je suis pas sénateur, et je ne foutrais pas de politique, si je faisais de la politique, peut-être qu'à un moment donné euh, si demain matin j'étais élu député, c'est sûr que je prendrais ça comme une euh un levier pour le déposer au parlement, quand on l'a vécu, quand on l'a en soi, c'est beaucoup plus facile. C'est pour ça que pour mon établissement je me dis ça marche, tous les soirs on nourrit une quarantaine de personnes, y a des associations qui prennent les relais, y a des bénévoles qui sont très heureux de faire ça, on y trouve notre compte, on a valorisé notre action, elle peut servir à d'autres établissements, je pense que là, je ne peux être que fier de mon travail, de celui de mes collègues, après voilà, si d'autres personnes m'envient, tant mieux, euh et puis si le politique dit un jour, il faut faire ce projet dans une loi, je serais très fier de le voir intégré un bon matin, comme cette semaine quand j'ai lu sur les GMS, ça c'est bien hein. Mais vous à un moment donné, quand vous faites un mémoire de cette façon, c'est aussi créateur d'emplois ce que vous faites, parce que je vois bien hein sur les biodéchets, sur l'environnement euh quelle est aujourd'hui vous votre envie d'emploi plus tard euh, je le dis souvent à mes étudiants ici en master, ou en licence, votre mémoire il doit être porteur pour le jour où vous allez aller en entretien, qu'est ce que vous allez pouvoir euh, comment vous allez pouvoir convaincre un employeur quand vous sortez des études, vous avez pas encore forcément bien travaillé, vous avez fait des stages, mais là où il faut appuyer c'est votre mémoire, votre mémoire il est valorisant, il est porteur de projet et autre, c'est ça qu'il faut valoriser, si on a le meilleur diplôme du monde mais que vous avez rien à apporter en plus valus, en projet, ça c'est riche, quand je recrute je sors un peu du CV.

Étudiant : Oui oui c'est vrai, on se rend pas vraiment compte que demande le travail de recherches, mais aujourd'hui on est vraiment impliqués là-dedans, et c'est un peu notre motivation de l'année, et aujourd'hui oui ça donne envie de le présenter aux professionnels. C'est pour ça qu'à la fin du dossier on mettra des préconisations pour présenter aux professionnels. Parce que beaucoup euh, quand on a su ce que vous faisiez on l'a intégré dans nos guides d'entretiens, pour savoir si le professionnel était au courant de ce qui était possible en termes de valorisation, évidemment c'était pas quelque chose d'évident pour eux, et bien sûr on ne peut pas répondre autre chose que oui, c'est quelque chose de bien, mais c'était pas une réflexion qu'ils s'étaient posé naturellement, donc c'est quelque chose qui peut intéresser beaucoup de monde.

Interviewé 7 : Et bien moi je suis à votre disposition et puis euh écoutez, pleins de bonnes choses, on aura peut-être d'autres occasions de se rencontrer.

Étudiant : Merci beaucoup, c'est gentil.

Interviewé 7 : C'était un plaisir d'échanger avec vous, pleins de bonnes choses encore.

Étudiant : Et bien merci beaucoup, au revoir.

Interviewé 7 : Bonne fin de journée !

Annexe J : Entretien 8

Responsable d'exploitation gestion déchets dans un CHU, le 26/02/2016, 40min

Étudiant : Tout d'abord, on s'est eu au téléphone, c'est votre collègue qui nous a mis en contact qui est aussi à l'Isthia cette année en reprise d'étude. Et nous on se connaissait déjà avant, j'avais mon restaurant et il était client dans mon établissement donc on s'est retrouvé là-bas et il a eu la gentillesse de me mettre en contact avec vous.

Interviewé 8 : Et bien c'est un grand plaisir.

Étudiant : Donc nous, nous sommes trois étudiantes de l'Isthia, un institut supérieur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Donc cette année on prépare une licence en alimentation spécialisée dans la restauration collective et l'ingénierie, la conception de grande cuisine. Nous nous sommes intéressé cette année, par rapport à ce décret qui est sorti en 2012, sur comment aller s'organiser cette valorisation des biodéchets dans la restauration collective.

Interviewé 8 : Donc nous en fait, si vous voulez, c'est en 2015 qu'on a mis en place la filière des déchets organiques. Donc en 2015, on était dans les vingt tonnes par sites. Donc on a voulu dans un premier temps se mettre en conformité avec la règlementation donc on s'est lancé dans la partie la plus accessible, c'est-à-dire le tri des déchets organiques sur les selfs et les internats. Pourquoi c'est le plus accessible ? Pour la bonne raison que c'est le personnel qui mange dans les selfs et au niveau des internats c'est les internes qui vont dans le… self pour justement manger. Donc c'est plus pratique pour celui qui prend son repas le midi en tant qu'agent hospitalier ou en tant que médecin ou autre… en tant que personnel c'est plus facile pour eux de faire du tri à la sortie du repas. Le tri du déchet organique au moment où ils déposent leur plateau où ils ont déjà pré trié les déchets sur leur plateau.

Étudiant : Donc ça c'est le convive qui participe au tri ? Enfin c'est l'interne ?

Interviewé 8 : Oui c'est l'interne.

Étudiant : C'est pas l'agent ?

Interviewé 8 : Oui c'est tout le personnel hospitalier. Qu'il soit dans les selfs ou qu'il soit dans les internats qui sont aussi des selfs en quelque sorte. Donc euh il y a un pré tri qui est organisé au moment du repas et puis après en cuisine, c'est-à-dire en centrale, il y a le personnel qui, si vous voulez, finalise le tri. Le choc a été fait c'est de faire un tri du déchet organique on avait deux solutions dans le choix du prestataire qui a été fait. La solution de faire du tri précis c'est-à-dire de mettre tous les déchets

organiques d'un côté et tout ce qui est emballage, pots de yaourt, serviettes à part. Donc ça c'est un tri précis. Ensuite il y a la possibilité de mettre tout en déchet et le prestataire qu'on a choisi, et ils sont pas nombreux sur la région pour l'instant, ils ont une solution d'utiliser un dé conditionneur qui permet de dissocier tout ce qui est barquettes plastiques, pots de yaourt au déchet pur organique. Donc évidemment les coûts ne sont pas les même. Donc nous on a choisi pour des raisons économiques un tri à la source précis.

Étudiant : C'est plus cher cette formule de dé conditionnement ? Elle a un coût supérieur ?

Interviewé 8 : Le coût à la tonne est plus important oui bien sûr. Donc euh on s'est lancé dans cette solution, la plus … la plus accessible euh. Et ensuite à l'étude on commence à réfléchir sur le tri des déchets repas patient. Donc là, la difficulté c'est que soit on applique le personnel soignant dans le service c'est-à-dire qu'ils font le tri dans l'office. Donc effectivement ça… ça… ça entraine évidemment des gestes supplémentaires pour les soignants. Donc la difficulté aujourd'hui c'est qu'on est un peu en flux tendu au niveau des effectifs et le personnel soignant aura des difficultés à accepter de faire des gestes supplémentaires au quotidien. Donc euh c'est la raison pour laquelle il faut que ce soit un choix de la direction pour savoir si on fait faire le tri dans l'office au niveau du soin ou si on fait revenir les plateaux repas patient en centrale c'est-à-dire en cuisine au point des dressages plateau. Donc ça serait la solution la plus simple mais encore faut-il avoir des agents au niveau de la restauration prévu pour faire cette opération. Donc c'est ce qui est aujourd'hui à l'étude donc, la prochaine étape au niveau de la partie déchet organique ce sera d'étendre le tri des déchets organiques sur l'ensemble des hôpitaux.

Étudiant : Donc là par exemple les vingt tonnes qui représentent l'ensemble de tout le CHU comment vous avez fait pour le mesurer ?

Interviewé 8 : Comment vous avez eu le chiffre de vingt tonnes ?

Étudiant : C'est vous qui venait de me le donner.

Étudiant : C'était le seuil en 2015.

Étudiant : Ah pardon je croyais que c'était vos déchets.

Interviewé 8 : Je peux vous dire aujourd'hui sur l'année 2015 depuis le début du tri ça a été lancé en mai 2015. On peut vous donner le bilan de ce qui a été collecté en 2015, de mai à décembre. Je vous sors le tableau de bord, vous le voulez de suite ou à la fin ?

Étudiant : Non c'est bon à la fin.

Interviewé 8 : Vous aurez un aperçu de ce que ça pourrait représenter sur l'année mais uniquement sur les selfs et les internats.

Étudiant : Donc ça a été une première étape de mesurer, de voir ce que ça représentait…

Interviewé 8 : Déjà on avait au départ, j'ai eu l'occasion de faire des réunions à l'ADEME tout ça, donc les organismes qui commençaient à se pencher sur la question. Donc là déjà il y avait des pesées standards de déchets repas qui avaient été données soi-disant à partir de tests, à partir de pesées qui avaient été réalisées sur différents établissements. Il en ressortait qu'on était dans les alentours de 150gr par plateau ce qui est assez important. Et donc nous ce qu'on a fait on a essayé de faire une pesée en temps réel si vous voulez sur certains sites. Et donc alors on est… on est en dessous des 150. Alors ce qui faut comprendre aussi c'est que sur le CHU si on faisait une moyenne sur le repas patient et self/internat peut être, on se rapprocherait peut-être un peu plus des 150gr. Mais par contre sur les selfs et les internats ce sont des gens qui ne sont pas des patients, ce ne sont pas des gens malades, ce sont des gens on pleine forme donc quand ils prennent leur repas ils prennent ce qu'ils considèrent qu'ils vont manger. Certes il y a un peu de déchets mais beaucoup moins qu'un patient qui est en souffrance, qui a des difficultés pour manger ou qui n'a pas l'appétit.

Étudiant : Oui l'appétit n'est pas le même.

Interviewé 8 : Donc là si vous voulez, sur les selfs et les internats, on est en dessous, on est autour des 100gr. On l'avait mesuré. Vous avez des chiffres là ? On vous a donné des chiffres là-dessus ?

Étudiant : Donc là ils disent, les cuisines centrales, c'est eux qui font le moins de déchets. Ça, ça vient de l'ADEME. Donc sur la restauration collective, on moyenne sur toute la restauration collective on est à 134gr.

Interviewé 8 : Oui. Donc c'est ça, la moyenne sur des selfs et des internats on est autour des 100gr et encore. Par contre après, le déchet organique, il est produit aussi… dans des secteurs…. De fabrication ou de remise en conditionnement. Parce que si vous voulez, le système de restauration sur le CHU c'est de la… il n'y a plus de fabrication sur le CHU ou très peu. Ils fabriquent un peu de hors d'œuvre et un peu de desserts. Sinon après tout le reste c'est des marchés avec un prestataire. A l'heure actuelle c'est un fournisseur, donc eux il envoie euh… de la préparation… de la préparation si vous voulez toute faite. Donc la nourriture arrive dans des grands contenants et c'est ensuite sur les différents sites que c'est remis en conditionnement, en reconditionnement plateau pour le servir aux patients. Donc là-dessus si vous voulez, les centres de restauration, il y avait beaucoup plus de déchets qu'aujourd'hui. Aujourd'hui, on

reçoit tout près, il y a plus d'épluchure de légumes, il y a plus … il y a pleins de déchets qui ne sont plus présents sur les centres de restauration aujourd'hui. Voilà. Après donc… le marché il a été prévu pour quatre ans, donc aujourd'hui on s'est lancé sur quatre ans. Etant donné qu'on est en 2016, on est sur les dix tonnes donc il faut très vite poursuivre l'organisation pour l'étendre sur l'ensemble des activités CHU. Donc le prestataire qu'on a choisi dans le cadre du marché, faut savoir que sur la région il n'y en a pas beaucoup des spécialistes du déchet organique. Vous connaissez cet organisme ?

Étudiant : Oui on les a rencontrés, d'ailleurs elle vous passe le bonjour, quand on lui a dit qu'on venait vous rencontrer.

Interviewé 8 : Ah ! Je l'ai eu au téléphone hier. Donc c'est des gens très sérieux, donc c'est une… donc moi je connais les dirigeants. Je les connais si vous voulez à titre privé, un des patrons, il est dirigeant du rugby et mon fils il joue là-bas donc du coup on se voit en dehors du cadre professionnel aussi mais bon c'est quelqu'un de très sérieux et qui a d'énorme connaissance sur ce sujet-là et qui ne demande qu'à progresser. Ils sont en train de monter leur usine de méthanisation. Donc déjà ils font du compost mais aussi du débris bois sur des déchets palettes, ils font aussi… ça repars pour faire des panneaux… des panneaux de bois, de l'agglo et ainsi de suite. C'est quelque chose qui est à la pointe et qui demande qu'à évoluer. Donc si vous connaissez notre prestataire c'est bien.

Étudiant : Oui.

Interviewé 8 : Donc ça se passe bien au niveau de l'organisation donc c'est des mises à disposition de contenants avec une planification d'enlèvement une fois par semaine sur les différents sites.

Étudiant : Donc du coup c'est sur un forfait, la benne à ordure, c'est sur un forfait ? c'est-à-dire que, vous avez le contenant et peu importe le tonnage vous payez la même chose ?

Interviewé 8 : On a un coût à la tonne tout compris. C'est-à-dire la mise à disposition des contenants, sous forme de location, l'enlèvement, lavage des bacs, remise à disposition et reporting mensuel avec la facturation pour qu'on puisse faire un suivi la production de déchets organiques y compris la disposition des poches biodégradables qui sont utilisées par les cuisines, ça évite de … euh vider les sacs donc ça part directement dans les déchets organiques.

Étudiant : Donc pour vous cette nouvelle loi ça a été la motivation ? Est-ce que ça a été la seule motivation qui vous a poussé à mettre en place le dispositif ?

Interviewé 8 : Non parce que, donc moi je suis responsable d'exploitation et gestion déchets mais bon on est aussi dans le cadre du développement durable donc la loi et la réglementation a été créée et mise en place en 2012. Mais bon mon rôle au niveau CHU en tant de producteur de déchets, on produit quand même des volumes importants, on est à seize tonnes de déchets tout confondu par jour, sur l'ensemble des sites. Donc si vous voulez notre but c'est aussi de progresser au niveau du recyclage de la revalorisation et la mise en place et la création de nouvelle filière. Donc on est aujourd'hui sur 17 filières déchets, dont celle des déchets organiques, malgré la réglementation on s'y serai penché peut-être, on aurait peut-être envisagé de le faire mais bon évidemment le fait qu'il y ai le décret ça accélère le processus.

Étudiant : Et en tant qu'entité publique, comment ça se passe au niveau de cette mise en place ? Est-ce que vous êtes plus impliqué par rapport au privé ?

Interviewé 8 : Je sais pas si on est plus impliqué, on a pas fait la comparaison avec d'autres institutions.

Étudiant : Je veux dire est-ce que vous avez eu des pressions ?

Interviewé 8 : Non, nous on essaie de faire le maximum par rapport aux possibilités du moment. Après l'institution aujourd'hui on est sur la réflexion d'étendre la filière des déchets organiques sur l'ensemble des activités mais bon on essaie aussi de tenir compte de l'aspect social puis de la politique de la maison. On peut pas d'entrer si vous voulez se heurter à ce problème d'activité de dire qui fait quoi mais on est en train de réfléchir pour faire en sorte que ce soit possible et rendre les différentes activités du CHU… ne pas trop les perturber, ne pas trop poser de problème sur les différentes organisations.

Étudiant : D'accord. Est-ce que vous avez entendu des machines de pré traitement de déchets ?

Interviewé 8 : Ce sont les machines qui sont… qui peuvent être installé in situ. Oui oui on en a entendu parler mais si vous voulez créer des filières d'activité sur les déchets ça demande souvent des espaces pour stocker soit des contenants, soit du matériel de traitement et ça demande aussi de la main d'œuvre, ces machines elle fonctionnent pas toute seule. Dans beaucoup de cas, si on prend le cas si vous voulez de presse pour le carton, mise en barre et ensuite stockage, ça demande de la manutention donc ça demande du personnel. Donc aujourd'hui on est pas en mesure de créer des postes, de multiplier des postes pour justement ces activités. Et après il faut les espaces aussi pour les installations que l'on a pas systématiquement sur tous les sites. Donc c'est la difficulté quelque fois de mettre en place des filières, il faut tenir compte de ces éléments qui font que quelque fois c'est impossible. Après même au niveau des soins

on peut pas pousser les murs, on peut pas créer des espaces nouveaux donc souvent on est un difficulté pour justement mettre en place tout ça et ça, ça en fait partie.

Étudiant : Est-ce que vous avez entendu parler des dons alimentaires ? Parce qu'en fait j'imagine que dans les études que vous avez faites, vous avez vu qu'il y avait des déchets qui était plus consommables, soit dû à la production mais vous ce n'est pas le cas, ou des retours plateaux, mais il y a peut-être aussi de la surproduction, c'est-à-dire vous pensez distribuer 1000 repas au final il y en a que 950 qui a étaient distribué. Donc ces 50 vous les avez pris en compte en tant que déchets ?

Interviewé 8 : En principe, moi je suis pas dans le cœur même de la restauration mais bon en principe ils travaillent, le service restauration, sur le gaspillage alimentaire, d'éviter la surproduction ou faire des commandes… ils optimisent si vous voulez les besoins et les commandes par rapport aux besoins. Ils font justement attention aux gaspillages alimentaires. C'est aujourd'hui d'actualité, on est tous concerné par ce problème. Donc c'est eux si vous voulez qui travaillent là-dessus. Mais bon… je pense qu'aujourd'hui… il n'y a pas trop … d'alimentation saine non utilisée qui part en déchets, il y en a très peu. Et ça vient aussi du fait que l'on fabrique plus, on commande selon les besoins.

Étudiant : Donc au niveau du tri des déchets il y a eu des changements au niveau de l'organisation ?

Interviewé 8 : Au niveau des déchets organiques on parle ?

Étudiant : Oui

Interviewé 8 : Au niveau de l'organisation il a fallu trouver des locaux de stockage dans les différentes cuisines et donc l'idéal c'était d'avoir justement des locaux réfrigérés pour pouvoir attendre une fois par semaine la collecte et qu'il n'y ait pas de problème d'odeur ainsi de suite. Donc en principe dans toutes les cuisines on a pu retrouver un local réfrigéré pour stocker justement les déchets organiques qui sont conditionnés dans des caisses box avec des couvercles donc il n'y a pas d'odeurs, c'est facile à manutentionner avec transpalettes. Et donc on a eu un où on a pas eu de local réfrigéré mais on a pu mettre ça dans des zones tempérées on va dire. Donc la difficulté il n'y en a pas eu énormément, ça a été relativement simple à mettre en place. Après le prestataire justement à la possibilité de proposer des contenants adaptés, ces palettes elles sont faciles à… faciles à… à manutentionner, il y a des roulettes dessous, on peut les déplacer facilement il y a aucun souci. Après au niveau des poches biodégradables c'est pareil c'est une mise à disposition donc au fur et à mesure pour veiller quand même à la consommation parce que ces poches on voudrait pas qu'elle soit utilisée pour autre chose. Qu'elles partent… des gens qui ont des besoins et qui s'accaparent

ces poches, on fait attention à la consommation donc du coup on a un reporting mensuel pour la production de déchets organiques mais aussi pour la consommation de poches du coup on sait où les poches elles sont livrées à quel moment et la fréquence et donc du coup on contrôle un peu la consommation aussi. Après ceci dit, tous les responsables de cuisine ont aussi… ils ont des consignes qu'ils respectent à fond il y a aucun souci. On travaille très bien… très bien avec toutes les cuisines et moi-même j'ai, pendant huit ans je dépendais du responsable de l'hôtellerie, je dépendais du pôle hôtellerie restauration en tant que responsable d'exploitation gestion déchet, c'était sous sa responsabilité et donc ça a changé en 2012 exactement. Après je suis sous la responsabilité de l'autre ingénieur dans son ensemble. On a travaillé longtemps ensemble avec le responsable de l'hôtellerie et tous ses services et lui en particulier ils connaissent bien la filière déchet et donc on travaille dans de super condition.

Étudiant : Donc du coup si je comprends bien le fournisseur vous livre des repas et c'est distribué dans tous les pavillons ou chaque pavillon à sa propre… ?

Interviewé 8 : Si vous voulez, ça arrive en centrale, ça arrive en camion, c'est reconditionné et ça repart sur les différents sites où il y a des points de dressage de plateaux. Sur ces points de dressage de plateaux ils mettent les portions qui vont bien sur chaque plateau et c'est réparti après dans les différents services auprès des patients. Cette organisation, le responsable hôtelier est capable de vous dire toute les étapes.

Étudiant : Est-ce que vous communiquez cette initiative ? Ce partenariat avec la société de compostage, faire du compostage, c'est quand même un aspect environnemental assez présent. Est-ce que vous communiquez auprès des internes, des convives, pour peut-être avoir une meilleure image ?

Interviewé 8 : Si vous voulez, sur le CHU il y a la direction du développement durable, il y a aussi des infos qui sont données sur le journal qu'on a qui est trimestriel ou tous les deux mois ou bon peu importe ça s'appelle « Trait d'union ». Donc sur ce… sur ces… sur ce point presse interne on diffuse à chaque fois toutes les organisations, toutes les mises en place sur les différents sujets, ça concerne les déchets le développement durable, ça concerne plusieurs... Et évidemment la partie des déchets organiques a été mise en avant au moment de la création. Mais bon avant de continuer si vous voulez a… à donner des infos ou à… à donner l'état de notre avancement sur le sujet, il faut attendre qu'on est mis en place sur l'ensemble des activités et toute la filière déchets organiques. Aujourd'hui on peut se vanter d'avoir commencé le lancement, la mise en place mais on a pas fini, il faut passer à l'étape supérieure et arriver jusqu'au bout. Mais bon déjà c'est pas mal, ce qu'on produit déjà ça part pas aux ordures ménagères, ce qui va en déchets organiques c'est revalorisé alors que les ordures ménagères au niveau du CHU c'est incinéré. Alors il y a toujours de la

revalorisation énergétique derrière puisque sur la SETMI, c'est la grosse cheminée qu'on voit près du Mirail, donc il y a de la revalorisation énergétique qui est utilisé pour de la vapeur d'eau qui permet de chauffer une grande partie du Mirail. Ça produit aussi la vapeur d'eau pour la blanchisserie du CHU qui se trouve juste en face.

Étudiant : Et tout à l'heure vous disiez au niveau de l'effectif c'était difficile à accepter un changement comme ça d'organisation, du coup il y a une formation auprès du personnel pour les sensibiliser à changer leur méthode de travail ?

Interviewé 8 : Déjà il va falloir qu'une décision soit prise pour savoir qui fait quoi. Soit le déchet il est trié au niveau du soin, c'est-à-dire les personnes qui sont chargées de récupérer les plateaux dans les chambres prennent les plateaux et puis après font un tri dans l'office en mettant à part des déchets organiques et les ordures ménagères ou alors, le plateau est mis sur un chariot et il repart en centrale c'est-à-dire dans les cuisines et c'est que peut être prise la décision de faire le tri en centrale. Aujourd'hui il n'y a pas les effectifs pour justement faire cette opération. Donc si on choisit cette formule il faudra créer des postes ou peut-être, je sais pas, prendre dans certains effectifs et les transférer sur la restauration pour faire cette tâche.

Étudiant : En conclusion, dans un monde meilleur pour vous quelle serait, si on devait s'imaginer un monde parfait, comment la gestion des déchets pour vous serait-elle effectuée ?

Interviewé 8 : Déjà, ça je l'avais récupéré, j'avais quelques éléments, il y a un décret qui risque de sortir pour qu'en 2025 on fasse du tri, vous avez ces éléments ?

Étudiant : Oui le « zéro déchet ».

Interviewé 8 : Oui et que ce soit trié aussi de façon précise, stricte, qu'il y ait que du déchet organique qui soit mis à part et les ordures ménagères bien dissociées. Et ça c'est une chose qui va s'étendre a priori même chez les particuliers. Il y a des infos, il faut aller sur le site, je le tiens depuis peu, depuis deux-trois jours et comme je savais que vous veniez… (il va regarder son ordinateur) en même temps je vais vous sortir… 83,41 tonnes on a fait depuis le mois… on a commencé en Avril, mais en Avril, il n'y avait que trois tonnes et quelques c'est pour ça qu'on a démarré en Mai. 83 tonnes depuis le mois de mai, c'est pas mal mais c'est uniquement sur les selfs et les internats.

Étudiant : Vous savez combien il y a de repas servis en tout ?

Interviewé 8 : Oui. J'ai pas le nombre… le nombre de repas servi sur le CHU…

Étudiant : Oui savoir ce que ça représente.

Interviewé 8 : (Il cherche) On a aussi l'intention de travailler sur le pain aussi. Seulement là, la société de compostage justement ils ont… je vais vous donner le nombre de repas, je l'ai sur… je l'ai là… (il cherche dans des papiers) Oui donc la société ils sont en train de s'y pencher dessus pour comment ils pourront revaloriser le pain et nous quand… nous quand ça va être… au point leur traitement… on va peut-être rajouter le trier au niveau des selfs et tout, le tri du pain. Le pain aujourd'hui, on a fait une estimation, on serait à onze tonnes de pain. Bien évidemment en plus, quand on étendra ça au niveau de toute les activités du CHU ça permettrait de réduire les coûts puisque si vous voulez les tarifs que nous ont proposé le prestataire dans le cadre du marché, ils sont en fonction du volume produit sur les selfs et les internats, lorsque qu'on va rajouter les volumes de l'ensemble, ça va bien sûr être multiplier par dix, je sais pas, et donc on va avoir plus de volume, plus on réduire les coûts du traitement. Alors là… (il cherche encore) Vous voudriez le chiffre de repas servis…

Étudiant : Oui si vous l'avez autrement c'est pas grave.

Interviewé 8 : Alors, en 2012, sur l'ensemble des sites hors selfs et internats justement, c'est-à-dire tous les soignants on est à 1 585 000 repas.

Étudiant : Ça fait beaucoup ! Et vous pensez que ça représente combien en nombre de plateaux au niveau des selfs et des internats ?

Interviewé 8 : Je vais vous ressortir le tableau (il va chercher) donc je vous avais donné le nombre hors self et internat ?

Étudiant : Oui.

Interviewé 8 : Donc au niveau des selfs et internat c'est 670 538.

Étudiant : Donc en tout et pour tout on dépasse les deux millions.

Interviewé 8 : Oui (il cherche encore) Et le truc, dont je vous parlais, c'est la loi de transition énergétique, moi j'ai relevé juste ça pour pouvoir m'y pencher dessus, ça veut dire que… Vous avez déjà regardé cette loi ?

Étudiant : Oui un peu.

Interviewé 8 : Donc le but c'est vraiment d'étendre le tri justement sur l'ensemble des activités chez les particuliers et tout en 2025, ils veulent que ce soit bien établi, bien au point, en gros, en résumant c'est ça.

Étudiant : Il va falloir que ça soit bien organisé.

Interviewé 8 : Oui on fait un peu mais bon on fait pas tout à la lettre parce que c'est toujours pareil, il faut multiplier les contenants si on veut…

Étudiant : Oui peut être inciter les ménages à faire leur propre compost aussi. La mairie propose des solutions pas chères.

Interviewé 8 : Oui mettre dans les jardins publics.

Étudiant : Oui et même dans les villes, des containers de compost.

Interviewé 8 : Ah oui aussi dans les villes. Et puis après dans les appart' tout ça… et je me demande comment ça pourrait être contrôlé, mesuré… ils vont pas aller au Mirail par exemple dans les étages, faire du contrôle, je dis le Mirail comme ailleurs. Mais les gens qui sont dans des appart', qui n'ont pas de jardin, pas d'espace, ils vont l'avoir difficile. C'est un peu ce qui revient sur le CHU, dans certains bâtiments où à l'époque où ça été fait, en 75, la partie des déchets c'était pas… c'était pas aussi avancé que maintenant au niveau du tri et tout, c'est tout juste si on prévoyait des locaux pour mettre des déchets. Même après il a fallu improviser quand il y a eu les premiers tris au niveau des activités soins entre les DASRI, DAOM, ça été difficile à mettre en place, avec des locaux dédiés uniquement au stockage des déchets puisque ça doit répondre à des normes de conformité en condition de stockage dans le décret de 99.

Étudiant : Donc tout ça, le nombre de repas, c'est sur tout le CHU de la ville ?

Interviewé 8 : Oui ça comprend tous les sites.

Étudiant : D'accord. Bon beh écoutez je vous remercie beaucoup.

Interviewé 8 : Beh avec grand plaisir, j'espère que j'ai été clair, si vous avez besoin d'autre renseignements vous me le dites, n'hésitez pas à m'appeler, si je peux vous être utile.

Étudiant : C'est très gentil.

Annexe K : Entretien 9

Directeur d'une cuisine centrale à Tournefeuille, 26/02/2016, 27min

Étudiant : Nous sommes cinq étudiants, et donc on travaille sur la valorisation des biodéchets en restauration collective. Par ce biais je viens vous interviewer aujourd'hui. Vous connaissez la loi Grenelle2 ?

Interviewé 9 : Je sais que l'on est en retard déjà (rire).

Étudiant : Vous connaissez les seuils ?

Interviewé 9 : Je ne les aie pas en tête mais je sais que oui oui on est loin.

Étudiant : C'est le seuil des 10 tonnes/an qui est en vigueur depuis le 1er janvier 2016.Vous les faites ?

Interviewé 9 : Oui.

Étudiant : Avez-vous un système de valorisation de biodéchet en place sur la cuisine centrale ?

Interviewé 9 : Oui, alors pour tout vous dire, moi j'arrive ici, cela fait que je suis sur Tournefeuille depuis quatre mois, donc avant j'étais sur Aucamville où on gérait ce genre de problème aussi. Alors ici on récupère les déchets des enfants sur les écoles pour les amener au compost qui ne se trouve pas loin d'ici.

Étudiant : Vous faites du compostage alors ?

Interviewé 9 : Oui essentiellement. Pour la partie après manger, parce que on pourrait faire aussi heu...

Étudiant : Avant production ?

Interviewé 9 : Oui alors ici on peut pas car il n'y a pas de légumerie car on travaille sur des produits de catégorie 4. Il y a très très peu de déchets organiques et c'est trié dans les écoles par les enfants, contrairement à Aucamville, ici ils ne gardent pas tous ce qui est agrumes, ils ne gardent pas les os, il ne garde pas tous ce qui est protéines animales, et ils récupèrent que ce qui est végétal.

Étudiant : Oui parce que la législation sur les sous-produits animaux peut mettre des barrières, c'est ça ?

Interviewé 9 : Ben nous à Aucamville on le faisait, ils récupéraient tout, les enfants triaient leurs déchets par table et c'était composté sur place.

Étudiant : Ça ne pose aucun problème juridique de composter sur place ?

Interviewé 9 : Non, aucun problème, ça a été compliqué à mettre en place mais une fois qu'on a compris comment fonctionnait le composteur il n'y a pas eu de problème. C'est les services techniques qui récupèrent ensuite le compost et qui l'utilisent ensuite pour les rues et la mairie en général.

Étudiant : Du coup avez-vous pour projet de mettre en place un système de valorisation même si vous avez très peu de déchets organiques ?

Interviewé 9 : Je ne connais pas trop la politique à long terme de la mairie, je sais qu'ils sont sur cette dynamique-là, ils récupèrent sur les six écoles les biodéchets. Nous on a quelqu'un qui passe deux fois par semaine dans les écoles et qui récupère les déchets, et qui les amènent au composteur donc aux jardins familiaux.

Étudiant : Je vous remercie pour ces informations, vous pouvez me parler un peu de la cuisine ?

Interviewé 9 : Par contre dans le cadre des déchets biodégradables il y a un agenda 21 sur trois feuilles, il y a quelqu'un qui gère tout ce qui est gestion de l'environnement pour toute la commune et dans plusieurs domaines. Je peux vous donner le contact avec lui.

Étudiant : Oui je veux bien merci.

Interviewé 9 : Vous l'appelez quand vous êtes disponible c'est monsieur X.

Étudiant : Vous avez toujours utilisé des produits de catégorie 4, il n'y a jamais eu de légumerie ni à Aucamville, ni ici ?

Interviewé 9 : Ni l'un ni l'autre, à Aucamville un peu mais vraiment peu. C'est à dire que c'est dans la conception de la cuisine déjà, s'il n'y a pas de légumerie on ne peut pas, et ensuite ça demande un local de plus, du stockage supplémentaire au sale, c'est compliqué à gérer (tous ce qui est produits terreux), ensuite il y a les coûts de main-d'œuvre, le matériel, la mise en œuvre donc ça simplifie pas la vie des cuisiniers. Ça demande une organisation qui coute un peu plus chère. Donc il faut compter matériel, locaux, même si à l'achat ça coûte moins cher, en bout de ligne heu…Donc faut calculer mais après c'est une volonté politique derrière, quand il y a une cuisine centrale qui fait du 100% bio, ou 100% comme à Blagnac, ce n'est pas les mêmes moyens et c'est pas la même cuisine. C'est une autre chose quoi. Chaque mairie fonctionne avec ses

moyens, ses priorités et ses volontés politiques. Ce n'est plus de notre ressort, nous on est technicien on suit la directive des élus, et on fait avec.

Étudiant : Vous avez connaissance du matériel qui existe pour valoriser les biodéchets ?

Interviewé 9 : Oui j'ai entendu parler de plusieurs composteurs, et de matériel qui sèche la matière, la lombriculture, enfin il y a pleins de solutions. Nous ici ont à choisit des petites maisons de compost, c'était le moins onéreux et le plus facile à travailler. Ce n'est pas mécanique. Je sais qu'il y a aussi des jardins dans les écoles et sur Aucamville, c'est vraiment l'idée. C'est que les enfants voient la transformation de leurs déchets et puissent faire la liaison en bout de ligne. C'est vraiment un côté éducatif en plus du côté écologique. Il a fallu en plus éduquer les voisins, car c'est en plein centre-ville, et quand ils ont vu que l'on voulait mettre ça ils ont dit « oulala les abeilles, les mouches » tout ça, tout ce que vous voulez, et on leur a expliqué que non, il n'y avait pas de nuisance. Et effectivement il n'y en a pas donc tout va bien. Mais ça a été une grosse démarche de communication auprès des enfants, des parents, des instituteurs et ensuite auprès du voisinage.

Étudiant : Ça allait peut-être en même temps avec un programme anti gaspillage ?

Interviewé 9 : Oui bien sûr c'est l'idée, alors c'est pour ça que quand on parle de biodéchets il faut déjà commencer à réfléchir en amont quoi. Il faut essayer d'en avoir le minimum de biodéchets. Commençons par là !

Étudiant : Comment vous faites, vous pour les diminuer ?

Interviewé 9 : Alors on travaille sur les quantités que l'on sert, à qui on les sert. La façon dont on les sert. Il faut que la quantité convienne aux personnes qui vont la consommer. Ici comme à Aucamville, on travaille de 0 à 95 ans plus, donc on a un creux au niveau des ados et adultes que l'on ne gère pas. Ce sont les enfants de 0 à 11 ans et ensuite les retraités jusqu'à la fin. On fait les maisons de retraites.

Étudiant : Vous faites du portage à domicile aussi ?

Interviewé 9 : Portage à domicile aussi. Donc on est soumis à une certaine législation en matière de nutrition, d'après le groupement d'étude des marchés en restauration et nutrition basé sur la santé régit le grammage que l'on doit servir, c'est donc une préconisation de grammage par niveau d'âge. Il y a une deuxième partie qui est obligatoire c'est la fréquence des plats et les familles de plats que l'on va présenter sur vingt jours en milieu scolaire. Combien on va présenter de crudités, de viandes, de poissons, de féculents, de produits laitiers avec plus ou moins de calcium. Donc ça c'est une obligation et les grammages c'est une préconisation faite par des

nutritionnistes, et c'est là que nous pouvons jouer, entre ce qui est conseillé et que les consommateurs restent en bonne santé notamment avec les risques liés à l'obésité. Il y a des minimums comme pour les crudités par vingt jours, et il y aussi les fruits tous les jours par exemple sans problème, il y a un minimum et après c'est autant que l'on veut. Par contre il y a des produits qui ont un maximum comme les produits gras comme les poissons panés, les cordons bleus tout ça c'est deux fois par mois. On peut ne pas en mettre du tout mais ne pas dépasser les deux fois. C'est obligatoire.

Étudiant : Donc vous organisez votre planning sur un mois ?

Interviewé 9 : Oui sur vingt jours, on a le plan alimentaire avec toutes ces conditions incontournables avec les minimums et les maximums et à partir de là on construit notre plan alimentaire. Par contre les grammages restent une préconisation, et elles sont pas très claires car elles ne correspondent pas aux envies et aux consommations des publics. Si je vous parle de courgettes, les enfants n'en mangent pas ou très peu. Il faut en mettre 200gr par repas et même si on les met on va mettre 190gr à la poubelle. Donc c'est idiot de mettre 200gr, on peut aussi réduite la quantité qui va être servit tout en restant raisonnable, parce que si on met 10gr, ça ne va pas le faire non plus, de manière à ce que les gamins en mangent un peu et surtout qu'on en jette moins, donc on limite comme ça le gaspillage avant de le produire.

Étudiant : Vous avez une nutritionniste sur la cuisine ?

Interviewé 9 : Non il n'y en a pas non.

Étudiant : Comment ça s'organise du coup ?

Interviewé 9 : On a notre plan alimentaire, et on a du conseil après derrière. Notre plan est validé par une diététicienne, puis on adapte ce plan alimentaire qui est validé à nouveau de temps en temps par une diététicienne à qui on fait appel. On la voit une fois ou deux par an et après c'est par mail que ça circule. Il y a des petits détails qui font que l'on change un petit peu les menus, et ensuite ça passe en commission des parents et des enfants. Nos menus sont présentés aux parents d'élèves et aux enfants sur papiers, on fait quelques petits ajustements aussi à ce niveau, ça permet de communiquer d'avoir un retour sur les menus passés aussi.

Étudiant : Pour revenir sur le compost et les enfants, c'est vous qui avait donné l'ordre de mettre en place le processus ?

Interviewé 9 : Ici je pense que c'est les élus, qui ont lancé le projet il y a quelques années et voilà il a été mis en place. Il faudra demander plus de précisions à monsieur X, qui lui vous donnera tout l'historique car il est vraiment dedans. Donc moi je prends un peu le train en route là, donc je sais que ça fonctionne comme ça mais je n'en sais pas

plus. Donc c'est important que s'il y a gaspillage on puisse l'éviter avant qu'il soit visible, et il faut limiter déjà les productions en amont.

Étudiant : Vous avez de gros écarts entre ce que vous produisez et ce que vous consommez ?

Interviewé 9 : Ben oui il peut y avoir des écarts, c'est à dire qu'il y a un réajustement permanent, il faut les considérer en permanence, car selon les âges et selon l'évolution des gamins aussi, même si ce n'est jamais les mêmes, mais petit à petit à force de leur expliquer l'intérêt de manger de tout et de goûter, l'éducation se fait progressivement. Petit à petit ça se modifie. Les crèches c'est encore pire, parce que l'enfant en un an il passe de 0 à un an et la consommation d'un enfant de zéro à un an change trois à quatre fois dans l'année. Il part du lait puis il passe à la bouillie puis petit à petit on incorpore des protéines on augmente les quantités et la nutrition dans l'année aura complètement changé.

Étudiant : C'est vous qui fabriquez pour les crèches alors ?

Interviewé 9 : Oui on fabrique pour les crèches, les écoles, les personnes âgés en maison de retraite et les personnes âgées en portage à domicile, plus les adultes qui gèrent tout ça autour. Les instituteurs, l'encadrement, les personnels en maisons de retraite et en crèches aussi. Il y a aussi un restaurant municipal où se trouve des adultes. Les restes partent à la poubelle d'ailleurs à cet endroit-là. Et là c'est vrai ça pourrait partir éventuellement en compost. Peut-être que c'est fait d'ailleurs, j'arrive sur ce poste donc je ne sais pas encore tout. Je connais les grandes lignes mais les détails précis je ne les connais pas.

Étudiant : Je vous remercie pour toute ces informations, nous cela nous permet d'établir le niveau de connaissance des professionnels du secteur sur la législation entre autres. D'ailleurs en cuisine centrale la loi est assez connue, c'est plus souvent les petites unités qui n'en ont pas connaissances, qu'en pensez-vous ?

Interviewé 9 : Ah oui ben les petits restaurateurs heu, nous on est tellement bien surveillé que l'on n'a pas le choix, on est sous la lumière en permanence, avec 3 000 couverts par jour. Nous avons si on prend que la production une vingtaine de personnel et si on prend l'ensemble du service avec la production ; la livraison, le service dans les écoles, le nettoyage et l'entretien on est 54 personnes.

Étudiant : C'est à dire que vous avez du personnel sur les écoles, rattachés à la cuisine centrale ?

Interviewé 9 : Voilà, on fabrique ici en liaison froide, et on fait de la remise en température sur les satellites. Il y a six écoles. Ce n'est que du personnel municipal de

la production jusqu'à la distribution. Il y a un local avec un four de remise en température un petit self, un lieu de stockage, et dans chaque école, les maternelles sont servies à table et les plus grands attaquent au self. C'est les enfants qui font le tri sur place avec leurs déchets.

Étudiant : Cela comporte un risque de mauvais tri ?

Interviewé 9 : Pas tant que ça car les « Alea » (personnel) font un bon travail là-dessus, ils sont sensibilisés en permanence, donc il y a toujours des opérations, et sur le menu que l'on affiche il y a le plat qui est en vert va être celui qui sera le produit composté. Déjà sur le menu les enfants savent quel plat ou pas sera composté, et par exemple les pamplemousses ça ne passe pas mais les haricots verts ça marche par exemple. Il y a deux poubelles.

Étudiant : Vous pensez qu'il est plus facile de faire faire ça à des enfants plutôt qu'à des adultes ?

Interviewé 9 : Je pense que les enfants sont plus malléables, il faut bien aborder le sujet sous l'aspect éducatif, quand je vois les enfants en maternelle 3-4 ans assis autour de la table avec un chef de table et une petite barquette au milieu ou les enfants vident leur assiette, ensuite récupéré par le chef de table (la barquette) pour être mis à la poubelle ça fait rêver les adultes pouvaient faire ça se serait extraordinaire. Mais c'est compliqué les adultes. Dans le milieu éducatif cela paraît peut-être plus facile mais dans une entreprise je ne sais pas, ça peut être compliqué. Il faut commencer par les petits, car les petits de maintenant sont les grands de demain et c'est eux qui font passer le message.

Étudiant : Concernant le pain comment ça fonctionne ?

Interviewé 9 : Nous fournissons le pain et il est géré pareil, il n'y a pas trop de perte non plus comme ce sont des enfants c'est directif et ils savent qu'ils ont droit à une tranche ou deux tranches par repas. C'est du pain tranché, ça coûte moins cher que les boules, puisque la boules une fois qu'elle est partie elle est partie tandis que la tranche on en prend qu'une. Celui qui a fini qui a bien mangé et qui veut encore du pain, il a une troisième tranche, mais par contre celui qui n'a pas mangé du tout le pain, on a économisé du pain et il n'y a pas trop de déchets de pain.

Étudiant : Vous ne faites pas de pesée des restes ?

Interviewé 9 : Je sais pas si cela a été fait ici, à Aucamville ça avait été fait et il n'y avait pas grand-chose. Le principe à Aucamville, on faisait pareil, deux tranches par plateau au fur et à mesure et sous vérification de l'encadrement ils avaient des tranches de pain supplémentaire, mais ce n'est pas là qu'il y a le problème. Le pain a une

connotation importante en France, et perdre du pain c'est pas normal, et ce n'est pas là où il y a le plus de perte. C'est plus les légumes verts qu'ils ne vont pas manger. En tout cas le pain ils le mangent. Celui qui ne veut rien manger, il mange le pain et il a fini de manger même si ce que je dis n'est pas du tout éducatif et que c'est pas nutritionnel, on sait qu'il va manger le pain l'enfant. De toute façon il faut qu'ils en aient tous les jours donc il n'y a pas de soucis.

Étudiant : Avez-vous quelque chose à rajouter ?

Interviewé 9 : Non je ne vois pas trop, vous savez comment fonctionne la cuisine donc heu je peux vous conseiller d'aller voir monsieur X à Aucamville, vous serez bien accueillis. Il y a aussi le site AGORES, c'est une association nationale de restauration collective municipale et vous pouvez peut-être trouver des infos sur le site.

Étudiant : J'ai oublié de vous demander de quand date la construction de la cuisine ?

Interviewé 9 : Celle-ci à 15 ou 20 ans, celle d'Aucamville est neuve.

Annexe L : Entretien 10

Direction environnement et direction éducation au conseil départemental, le 03/03/162016, 1 heure

Étudiant : Alors on parlait de la taxe et j'ai fait des recherches un petit peu là-dessus et c'est vrai que ça a été difficile de comprendre comment ça s'organisait. De ce que j'avais compris, c'est qu'il n'y avait pas de taxes obligatoires sur les ordures notamment sur les entreprises et que c'était la commune qui décidait ou pas de l'intégrer.

Interviewé 10.A : Surtout il y a une redevance spéciale qui s'applique dont les collectivités sont exonérées jusqu'à présent, depuis récemment, sur Toulouse Métropole.

Interviewé 10.B : Ils ont pris la délibération en fin d'année dernière, où effectivement cette taxe spéciale va être étendue aux lycées, aux collèges, aux administrations et aux entreprises également à partir d'un certain seuil.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 10.B : Donc l'intérêt effectivement pour nous, comme on l'avait déjà engagé dans le cadre de l'expérimentation sur les biodéchets mais à plus forte raison parce qu'il y a cette redevance qui arrive et qui vient en même temps s'additionner au calendrier des biodéchets et nous contraint à collecter à plus de 10 tonnes à partir du 1er janvier. Notre intérêt effectivement c'est de recenser les bacs et de faire en sorte que les collèges rendent les bacs qu'ils n'utilisent pas. Et dans le même temps, on y reviendra peut-être plus précisément, de continuer à lutter contre le gaspillage alimentaire pour diminuer le volume de déchets.

Étudiant : D'accord. Et est-ce que justement vous avez pu faire un gisement de ce que représentaient ces déchets ? Ou même d'autres chiffres clés que vous auriez…

Interviewé 10.B : Alors on peut donner peut-être le ratio par collégiens, le ratio qu'on a pu observer après plus d'un an et demi de fonctionnement. Ça concerne 160g de biodéchets par assiette et par collégien. Donc on est au-dessus du ratio que vous avez peut-être vu de l'ADEME qui est le seul ratio officiel entre guillemet qui est de 134g en restauration collective.

Interviewé 10.A : Voilà, c'est de la restauration collective, c'est globalisé, c'est hors établissements scolaires.

Interviewé 10.B : Parce que le public scolaire et collégien en particulier gaspille un petit plus que la moyenne puisque dans les 134g, l'étude c'est cantine d'entreprise, Mac Do, Quick, santé…

Interviewé 10.A : C'est vraiment tous secteurs confondus.

Interviewé 10.B : On n'est pas dans le même contexte qu'un établissement scolaire donc effectivement les collégiens gaspillent peut-être plus.

Interviewé 10.A : On est sur des retours d'expérience avec 180g par assiette dans les lycées et plus 200g par assiette dans les collèges donc c'est quand même plus important.

Étudiant : Et ça représente sur quelle partie ? Vraiment sur la consommation du coup ? Sur des restes plateaux ou c'est à la production aussi ?

Interviewé 10.A : C'est les 2. C'est tout ce qui restes en biodéchets.

Interviewé 10.B : En fait quand on parle de biodéchets dans l'expérimentation il y a effectivement les retours de plateaux, les gamins qui jettent leurs menus. Il y a aussi les fins de service, c'est-à-dire une fois que tout le monde est servi il y a des produits qu'on ne peut pas remettre au froid ou etc. Ça part aussi aux biodéchets. Et il y a effectivement comme vous le dites la production, et justement par rapport à la production un point qui nous semble intéressant c'est qu'un collège qui va travailler des produits frais va générer beaucoup plus de déchets peut-être qu'un collège qui va ouvrir des boîtes et ce n'est pas forcément un indicateur de gaspillage alimentaire. C'est plutôt un indicateur de qualité alimentaire. Parce que vous avez les pluches de légumes etc. que vous n'avez pas si vous ouvrez une boîte de pommes de terre déjà épluchées. C'est un tas de choses comme ça.

Étudiant : Donc le biodéchet n'est pas forcément égal au gaspillage.

Interviewé 10.A : Oui tout à fait. On est vraiment sur ce qui est biodégradable, ni gaspillage alimentaire, ni consommable pour le coup parce qu'il y a tout qui rentre en compte, les os, les pluches…

Étudiant : Et est-ce que du coup votre étude a été vraiment menée sur le gaspillage ou vous avez pu analyser qu'est-ce qu'un reste alimentaire, un surplus et ce qui est de la production ?

Interviewé 10.A : Non il n'y a pas eu de caractérisation des biodéchets biodégradables. On est vraiment resté sur notre optique d'expérimentation pour la collecte et la valorisation des biodéchets à mettre en œuvre, puisque maintenant on arrive à termes,

aux dates réglementaires. Donc effectivement il y a un lien avec le gaspillage alimentaire puisqu'il y a toute la part de consommable et de gaspillage mais on n'a pas fait d'étude et de caractérisation spécifiquement sur le consommable et sur le gaspillage.

Interviewé 10.B : On avait fait un essai par rapport à sa dans le cadre de la pesée. On a voulu distinguer les postes de production biodéchets cuisine et production à l'issue du service. Mais ça été très compliqué par ce qu'on est pas parvenu à avoir des chiffres précis. On avait le chiffre global mais voila les équipes, à juste titre peut-être, c'était un peu difficile de faire une pesée entre la production et le service et puis de le soustraire après. Voilà on a fait une tentative mais on n'a pas eu de retours significatifs.

Interviewé 10.A : Dans le fonctionnement du travail ça a été très difficile à mettre en place, surtout que c'était en plus au départ, où on l'avait pas mis en place, donc pas du tout de connaissances de la chaîne, mais ça n'a pas donné de résultats.

Interviewé 10.B : Après on parlait de gaspillage alimentaire, donc il a accompagné cette démarche et continue de l'accompagner puisque ça reste un objectif aussi dans le cadre de cette expérimentation, mais l'expérimentation n'a pas été menée en ce sens principalement. Ceci dit, de mémoire on était sur les premiers résultats à 180g en moyenne et on est redescendu à 160. Je sais qu'il y a eu un progrès sur la durée. Je me rappelle plus précisément les chiffres. On avait un progrès sur la durée parce qu'on avait mis en place l'expérimentation, puis après les collègues du service environnement avait mis en place une campagne de sensibilisation dans certains établissements. Et du coup ça avait porté ses fruits puisque voilà de mémoire on avait baissé de quelques grammes le ratio.

Interviewé 10.A : Alors c'est vrai qu'on avait baissé un petit peu, à environ 10%, mais c'est vrai qu'on n'a pas réellement fait de comparatif puisqu'on a eu quelques difficultés au départ de la mise en place de l'expérimentation, notamment pour le suivi de la production. En fait on a choisi d'avoir une prestation avec une pesée parce qu'on voulait que sur chaque site chaque membre puisse sortir ce qu'on jette. Et au départ, on a eu un souci sur le camion du prestataire qui était à pesée embarquée et les chiffres étaient faux. Après ça a pas duré énormément longtemps mais suffisamment pour que ça puisse fausser les premiers résultats. Donc on a choisi deux lycées pour avoir des ratios plus raisonnables. Après on a observé une baisse effectivement mais je pense qu'elle est encore à mesurer avec ce qu'on pourra sortir cette année qui devrait être plus précis. Parce que du coup, avant on était sur une pesée embarquée avec un camion, et on a du donc changer de méthode pour pouvoir continuer l'évaluation de production. On a choisi en fait de faire une estimation au visuel, c'est-à-dire que quand le camion de collecte passait, le ripeur évaluait à quel taux de remplissage était remplis le bac. Et après c'était reporté sur la pesée globale de la production, qu'on bascule

lorsque les déchets arrivent sur site pour la valorisation. Donc en fait ça a été un autre calcul, on s'y retrouve. Il y a une marge d'erreur de 10 à 20% mais c'était le moyen le plus fiable qu'on a trouvé par rapport à la pesée embarquée, qui pour le coup, on ne savait pas vraiment dans quel sens prendre les chiffres. Après, ces petits cafouillages c'est aussi la mise en place d'une expérimentation : Quels sont les défauts, les ratés, les points positifs ? Puisqu'aujourd'hui on est quand même plutôt pionnier dans la matière. Je crois que sur les départements on est quand même dans les premiers à lancer ce type d'expérimentation.

Interviewé 10.B : Je sais que le Gers devait s'y mettre….

Interviewé 10.A : Oui, ils ont commencé. Alors après la problématique des biodéchets c'est l'exutoire. Nous on a Cler Vert aujourd'hui qui est une plateforme de compostage. Le Gers a un méthaniseur. Mais dans beaucoup de départements et sur beaucoup de territoires il manque les infrastructures.

Interviewé 10.B : Alors si on veut être optimiste on peut se dire que ça changera dans les années à venir parce qu'il y a un marché qui va se développer. C'est quand même un investissement les méthaniseurs etc. donc il y a peut-être des sociétés qui n'allaient pas là- dessus, n'étant pas sûres d'avoir de quoi l'alimenter parce qu'il faut les alimenter régulièrement et avec des gros volumes. Donc du coup investir sans être sûr de pouvoir alimenter la machine c'est compliqué. Aujourd'hui, avec ces obligations, peut-être que ça va effectivement débloquer le marché.

Interviewé 10.A : Tout à fait, je pense que le marché va se débloquer, c'est ce qui va lancer les infrastructures qui sont absentes aujourd'hui mais c'est vrai qu'on en est encore aux prémices. Parce que c'est vrai que le seuil des 10 tonnes, aujourd'hui il y a beaucoup de monde qui va rentrer dedans et c'est au 1er janvier 2016. Ces infrastructures sont lourdes en investissement mais aussi sont difficiles à mettre en place. C'est des chantiers qui prennent bien 1 à 2 ans. C'est long à mettre en place et c'est coûteux.

Interviewé 10.B : Après il y a beaucoup de méthaniseurs, si je ne me trompe pas, qui sont dédiés aux déchets agricoles. Et ceux-là n'acceptent pas les sous produits animaux... Du coup peut-être vous vouliez des chiffres clés ? On peut peut-être donner à l'issue des premiers marchés…

Interviewé 10.A : Oui alors sur la première expérimentation nous elle a duré un an et demi. Donc on a collecté 194 tonnes de biodéchets. Alors ça inclus les 10 collèges dont je vous ai donnée les listes plus le restaurant administratif du conseil départemental. Donc sur l'hôtel du département ça représente 22 tonnes, et 172 tonnes pour les 10 collèges. Donc ça fait en moyenne 17 tonnes par collège. Sachant que c'est assez

disparate sur les collèges puisqu'en fait on a reporté ces tonnages pour évaluer justement ce que chaque collège jetait et le ramener à l'assiette pour pouvoir justement faire des campagnes de lutte contre le gaspillage alimentaire parce que même si on a pas de diagnostic ni de caractérisations, on a quand même mis en place pas mal de sensibilisation. On a assez communiqué.

Interviewé 10.B : Des affiches, des communications sur l'espace numérique de travail, sur le journal de la Haute Garonne aussi. Il y a eu pas mal de campagne d'informations. Et ça c'est sur qu'un an et demi. On parlait d'une première expérimentation. A vrai dire il y a déjà eu une expérimentation qui a été portée sur un marché pendant un an et demi, de février 2014 à juin 2015. Et en septembre 2015, donc ça fait maintenant 8 mois, on est passé sur un nouveau marché.

Interviewé 10.A : Voilà en fait on a souhaité continuer cette expérimentation avant de pouvoir étendre le dispositif à tous les collèges, ou a un maximum du moins, ceux qui rentrent dans la réglementation. Et donc on a été dans l'obligation de passer un nouveau marché puisque le premier arrivait à terme. Et aujourd'hui on travaille avec un autre prestataire, qui s'appelle Easy tri. Ça fait un peu plus de 6 mois. Ils sont implantés sur Toulouse. C'est un prestataire de collecte, et ils sous-traitent pour la partie traitement à Cler Vert. Mais Cler Vert est la seule plate-forme de compostage. Je crois qu'il y en a une sur St Gaudens. C'est le SIVOM de St Gaudens. Je pense qu'ils ont eu l'agrément.

Étudiant : Très bien. Et donc par rapport aux actions mises en place, c'est de les accompagner, c'est-à-dire les informer, leur mettre en place un collecteur, c'est vous qui vous êtes occupé de tout ça ?

Interviewé 10.B : Quand on dit les informer il faut le voir sur plusieurs niveaux. Au sens large il y a les collégiens bien entendu, qui sont les acteurs du tri au quotidien puisque la procédure qu'on a mis en place veille à ce que très concrètement, quand ils ont fini de manger, ils se débarrassent dans une poubelle les déchets plastiques et non dégradables, et ne laissent sur le plateau que le biodégradable, avec pour consigne de mettre les couverts à part pour faciliter le travail des agents. Ces mêmes agents donc, du coup, qu'on a associés effectivement à la boucle, que l'on a informés, sensibilisés, formés aussi aux gestes de tri, ainsi que les principaux bien sûr, les gestionnaires qui gèrent les équipes de cuisine, les stocks et les commensaux, c'est-à-dire les professeurs ou administrations qui mangent à la cantine scolaire. Donc on a informé ce petit monde à différents niveaux. On a mis en place des campagnes d'affichages…

Interviewé 10.A : Oui en fait on a mis en place des procédures pour le tri et la collecte, des campagnes d'informations et de sensibilisation sur le tri, sur la sensibilisation à l'environnement de manière générale, sur l'importance du tri, de la valorisation pour

que ce soit un peu plus pédagogique, pour qu'ils comprennent un peu le message, et pas juste bêtement trier mais sans savoir pourquoi ils trient finalement.

Interviewé 10.B : Que ce soit exemplaire et valorisant aussi. Il y a toute la dimension pédagogique, et que ce soit pour le personnel comme pour les élèves bien sûr. Et ensuite en aval on a fait tout un travail sur le gaspillage alimentaire et là sur de l'information et de la sensibilisation sur le gaspillage. Sur les supports de com., on avait une affiche plutôt sympa avec un bonhomme qui ressemblait à un manga, avec un plateau type comme ça pour expliquer en quelques mots aux collégiens ce qu'il y avait dans la poubelle ou pas.

Interviewé 10.A : Par rapport au personnel, on avait plusieurs supports, on a eu sur le tri, sur tout ce qui était procédure, c'est essentiellement de l'affichage. Pour le tri pareil, avec les différentes denrées qui étaient illustrées, en 2 colonnes, biodéchet ou pas. Sur un plateau aussi, comment ils trient leurs plateaux, donc on a fait uniquement que de l'affichage. On a fait quelques petits dépliants, plus informatifs, plus pédagogiques là sur le tri, la valorisation pour leur expliquer pourquoi ils triaient. On a eu aussi des plateaux, des plateaux repas qui sont des plateaux avec un fond directement illustré les consignes de tri, et quelques messages sur le gaspillage, ou le développement durable. Ensuite, on a eu des articles intranet et internet, et sur la mise en place du dispositif et sur le tri et la valorisation, plus tard sur les bilans et les messages sur le gaspillage. Donc on a vraiment eu différents supports. Que ce soit de l'affichage, des plateaux, des articles, on a fait aussi des animations puisqu'on a été présents à la mise en place pour expliquer comment ça se passait, pour accompagner le personnel et les élèves. Et puis on a fait quelques piqûres de rappel aussi pour voir comment ça se passait, pour montrer qu'on était toujours présent pour les accompagner en cas de besoin. Et on a fait la même chose pour le gaspillage aussi.

Interviewé 10.B : Et après on fait 2 réunions par an à peu prés avec les gestionnaires du coup depuis qu'on a commencé. Une ou deux réunions par an selon les étapes avec les gestionnaires dans les établissements, c'est-à-dire ceux qui gèrent l'activité de la cuisine notamment, pour les écouter dans le cadre des évaluations, pour organiser les pesées, puis après pour suivre le déroulement de l'expérimentation, éventuellement faire remonter les dysfonctionnements, les questions etc. Donc on leur laisse aussi la possibilité de s'exprimer, de proposer des choses à l'occasion de ces réunions là. Et globalement c'est plutôt positif comme expérimentation, on a pas eu de difficultés particulières dans tous les collèges qui fonctionnaient avec les moyens du bord on n'a pas fait d'investissement particulier. Il n'a pas été question de refaire des déposes plateaux, des tables de tri ou des choses comme ça, on a fait simple avec les moyens du bord, et ça fonctionne plutôt bien.

Interviewé 10.A : Ouais alors c'est vrai qu'à la mise en ça a été un peu difficile avec les personnels que ce soit avec les collèges ou même ici à l'hôtel du département même si c'est des personnels différents, c'est un peu tout ce ce qui est l'accompagnement au changement c'est un peu difficile après c'est vrai que une fois que…

Étudiant : Vous parlez pour les convives ou pour les agents ?

Interviewé 10.A : Le personnel en charge oui de la restauration parce que heu oui ça modifie leur organisation du travail après on a quand même réussi à les sensibiliser, à les informer, on a montré qu'on était là et on n'a pas du tout modifié leurs conditions de travail je pense que c'est important c'est-à-dire qu'on n'a pas rajouté de taches. C'est pour ça qu'on est parti sur le principe que l'élève fait le tri en amont et il trie ce qui n'est pas biodégradable et le dernier geste de tri il est pour l'agent, mais on lui rajoute pas de geste, il a juste à vider l'assiette, comme il faisait avant c'est juste qu'il reste les biodéchets.

Interviewé 10.B : Il y a même deux collèges sur les 10 qui ont souligné à l'issu de la première enquête sur la mise en œuvre qui trouvaient ça plutôt mieux qu'avant puisque les plateaux étaient plus propres voilà, c'était plus clair.

Interviewé 10.A : On a vraiment insisté sur la facilité de travail des agents, je pense que c'est aussi une des conditions de la réussite que le personnel soit content car c'est vrai que si on a un personnel qui râle et qui ne veut pas le faire.

Étudiant : Donc à la mise en place avez-vous rencontré des freins de la part des agents, et à quel niveau ?

Interviewé 10.A : Ils avaient peur qu'on leur rajoute une charge de travail supplémentaire car c'est vrai que sur une rame de self quand il y a 300, 400, 800, 1000 élèves ça dépend des collèges, qui passent, il faut que ça aille vite et souvent ils sont un ou deux. Donc ils n'ont pas le temps de trier les plateaux de chaque élève. C'était la crainte un peu, heu, ils avaient peur qu'ils aient plus de tâches. Il y n'avait pas la possibilité aussi de parfois de rajouter plusieurs poubelles, une pour le biodégradable et une pour le non biodégradable parce que les locaux sont trop étroits à la plonge donc c'était vraiment des interrogations sur les conditions de travail.

Interviewé 10.B : Mais c'était plus des interrogations et de la crainte que de véritable difficulté de fonctionnement car quand on l'a mis en place finalement

Interviewé 10.A : Aucun problème, c'est vraiment de l'accompagnement au changement, car au départ quand il y a un projet qui modifie l'organisation d'une structure ou de n'importe quelle organisation, il y a une peur du changement finalement. Mais je pense que quand c'est bien accompagné et bien cadré dès le départ

et qu'on les informe et qu'on fait aussi l'effort de les écouter, je pense que, il est important d'écouter le personnel qui met ça en place parce que s'ils n'adhèrent pas ça fonctionne pas derrière.

Interviewé 10.B : D'ailleurs dans l'enquête on avait laissé des champs libres en dehors des recensements techniques, de la taille des locaux, etc. On avait laissé un champ libre pour qu'ils puissent exprimer leurs observations, leurs craintes, attirer, notre attention et ils ont plutôt jouer le jeu et c'est la transparence par rapport à ça. Et une des premières rencontres qu'on a fait sur site donc c'est pour les informer et dans le même temps une fois que le marché a été de mémoire heu Cler Vert était passé dans les collèges pour leur passer des vidéos et leur expliquer le pourquoi du comment de la collecte etc. C'était aussi ça me semble intéressant ce que disait ma collègue c'est qu'ils s'approprient la démarche qu'ils soient acteurs et valorisés en ce sens plutôt que de leur dire à partir du 15 février, tu mets ça là, tu mets ça là et puis tu t'en tiens là on était pas du tout dans cette logique.

Interviewé 10.A : Ça été fait en amont.

Interviewé 10.B : C'est une de clefs du succès.

Interviewé 10.A : Oui et ça a fonctionné dès le départ, on a pas dû revenir dessus on a tout mis en place en amont, les informer, sensibiliser et dès la mise en place il n'y a pas eu de problème au niveau du personnel et au niveau des élèves non plus. Il y a une très bonne adhésion des élèves très bonne conscience du tri chez les enfants enfin des ados là-dessus pas de soucis.

Interviewé 10.B : Pour vous donner un indicateur objectif, on n'a pas eu de refus de tri c'est à dire on n'a pas eu de bennes reclassées ou refusées en deux ans, aucun problème.

Interviewé 10.A : Et il n'y a pas de retour négatif du personnel car c'est eux qui ont le dernier visuel heu, il y a jamais eu un retour des plateaux mal triés.

Interviewé 10.B : Parce que là pour le coup ça aurait été problématique de demander au personnel en bout de chaîne de faire le travail que n'auraient pas fait les élèves. Pour nous c'est un enjeu important parce que quand on arrive avec des nouveaux procédés auprès d'une classe d'âge, il faut leur faire participer à cette démarche et l'enjeu c'est que les 6èmes qui remontent, qu'ils intègrent le fonctionnement dans le cadre de la restauration scolaire qu'il n'y ait pas de rupture par rapport à ça qu'on n'ait pas chaque année à …. Et que ça rentre dans le fonctionnement du service de restauration dans ces établissements. Je pense qu'il ne viendrait à personne de plus trier ses déchets pour le petit 6ème qui arrive du fait qu'il ait un joli plateau qui lui explique tout, les posters etc. ben il voit ses camarades faire et ça devient un réflexe.

Interviewé 10.A : Après il faut savoir que ça fonctionne mieux chez les jeunes que chez les adultes et c'est plus compliqué à faire changer les pratiques des adultes.

Interviewé 10.B : (Rires) Tu parles des adultes et du restaurant là.

Interviewé 10.A : Oui, pour le coup de l'hôtel du département. Les enfants absorbent mieux et je pense qu'aujourd'hui heu depuis tout petit beaucoup plus qu'avant on baigne dans le développement durable, le tri et adopte les comportements de suite ici c'est plus compliqué de changer les pratiques (rires).

Interviewé 10.A : Juste pour information, on a parlé des 10 restaurants, ici c'est le 11ème site c'est l'équivalent d'un gros collège on y fait 700 repas.

Interviewé 10.A : 700 à 800 repas par jour.

Étudiant : Et pour le choix de ce tri et de cette valorisation qu'elles ont été les motivations à le choisir ? Car il en existe d'autres.

Interviewé 10.A : Ben en fait, lesquels car pour nous ils n'étaient pas adaptés ?

Interviewé 10.B : Le compostage ?

Étudiant : Bien les désydrateurs, les machines…

Interviewé 10.A : Alors pour nous les désydrateurs ce n'est pas de la valorisation, nous notre objectif est de valoriser heu. Pour la valorisation il y a soit le compostage soit la méthanisation donc la méthanisation ici on en a pas. Heu on a une plate-forme de compostage qui est Cler Vert mais après car il n'y a plus que Cler Vert comme exutoire clairement après mettre en place une méthanisation sur site ou alors… On s'est pas penché dessus mais ça coûte très cher.

Interviewé 10.B : Disons qu'on s'est posé la question mais pour l'heure pas très longtemps pourquoi parce que tout simplement dans les établissements scolaires, il faut considérer qu'il y a une fermeture de deux mois l'été et que la mise en place de composteur sur site...

Interviewé 10.A: Enfin là on est sur le méthaniseur ! Donc ça ne fonctionne pas du tout pareil, après les composteurs ont un coût qui n'est pas très important par contre en termes de fonctionnement comme disait mon collègue, je te laisse finir du coup.

Interviewé 10.B : Donc voilà il faut l'entretenir, le brasser, l'arroser c'est du boulot en plus quand on est sur des volumes avec des collèges qui font 700 repas par jours, ça produit quoi ! Donc il faut entretenir avec les vacances scolaires etc. Ça pose problème et quand bien même on pourrait trouver une solution il faut évacuer après ces déchets

là. On est à plusieurs tonnes, on est à 17 tonnes par établissement même si à l'issue on aura pas 17 tonnes de compost puisqu'il y a une perte mais pour autant l'établissement il peut pas entretenir ses espaces verts, une fois qu'il l'a fait une fois heu. (rires)

Interviewé 10.A : Et aussi il y a la problématique des composteurs, on ne peut pas mettre tous les biodéchets, nous aujourd'hui on trie tout, tout ce qui qui est carné sur les composteurs c'est pas heu...

Interviewé 10.B : Oui des restes de viande sur site c'est pas heu...

Interviewé 10.A : Après, c'est un autre tri, nous on voulait quelque chose de très uniforme les composteurs, il y a aussi je pense que ça marche mieux heu ben sur des collèges de petites tailles avec moins de volume et des espaces verts puisque quand on est en milieu urbain il n'y a pas forcement d'espace vert c'est pas pertinent. Donc sur les collèges de petites tailles ça pourrait à termes être pertinent mais il faut vraiment qu'il y ait des volumes peu importants. Comme le disait mon collègue, la charge de fonctionnement, il faut vraiment qu'il y ait quelqu'un d'impliqué dans l'établissement qui veuille le faire et qui veuille surtout le suivre et que ça ne dure pas un an.

Interviewé 10.B : Il y a beaucoup de projet comme ça avec des professeurs, SVT est ils font ça pendant un an, deux ans sur des petits volumes, il ne s'agit pas de détourner toute la production de la cantine, c'est une expérimentation. Voilà et quand ces professeurs sont mutés, le composteur reste là et puis après il faut attaquer au marteau piqueur (rires). Il y a cette problématique qui s'impose pour les établissements scolaires. Le problème ne se pose peut-être pas sur des entreprises ou pour voilà.

Étudiant : Le désydradeur, ne fait que réduire le déchet, mais avez-vous fait une étude là-dessus ? Investir dans une machine, pour réduire ses déchets et du coup en faire collecter moins ?

Interviewé 10.B : On a assisté à une démonstration dans un lycée heu donc c'est vrai que comme disait ma collègue notre objectif était de valoriser. Une démarche développement durable, ces outils là, ils peuvent être considérés comme une façon de détourner la loi pour passer en dessous du seuil. C'est aussi ça, parce qu'on enlève 70% d'eau donc en poids on reste sur 30%, en gros on divise par trois le volume des déchets et on passe en dessous du seuil des 10 tonnes. On est plus obligé de collecter, c'est un petit peu l'enjeu me semble-t-il !

Interviewé 10.A : Oui c'est intéressant pour des entreprises mais nous ce n'est pas notre démarche puisque nous on est sur la valorisation et puis ça a un coup autour de 28 000 euros par appareil.

Interviewé 10.B : C'est très cher plus les coûts d'entretien.

Interviewé 10.A : Alors je les ai pas là, mais c'est un coût supplémentaire au coût d'investissement. Juste 28 000 par 97 collèges c'est pas possible, sachant qu'on rajoute les coûts d'entretien de la machine et que derrière si on veut valoriser, il faut collecter donc coût de collecte heu pour nous ce n'était pas intéressant.

Étudiant : En termes d'image aussi, montrer l'exemple, de dire nous nos déchets voilà ce qu'on en fait ?

Interviewé 10.A : Oui c'est une politique de développement durable.

Interviewé 10.B : Vous allez me dire ce n'est pas incompatible, on peut déshydrater et valoriser mais en termes de de coût, il faut acheter la machine et en plus les coûts de collecte.

Interviewé 10.A : La collecte c'est quand même des coûts importants autant le traitement c'est des coûts peu onéreux mais pour la collecte, il faut évacuer au moins une fois tous les 15 jours. Mais ça représente quand même un coût plus un coût d'entretien.

Étudiant : Oui le déchet devient inerte, donc on le collecte moins souvent.

Interviewé 10.A : Oui, là on collecte deux fois par semaine et si on passe à toutes les deux semaines ça a quand même un coût. Sachant que l'on a quand même des établissements répartis sur tout le territoire heu ce n'est pas une collecte comme dans les EPCI collecte et traitement heu ils ont une zone et ils collectent tout le monde nous heu le prestataire, il faut qu'ils aillent à Toulouse, à l'Union, à Ramonville, Villefranche, Muret donc ça représente, même si c'est une fois toutes les deux semaines on aura quand même des coûts de collecte c'est pas économique pour nous. Ce n'est pas intéressant ben serait-ce qu'à l'investissement un par collège pour nous c'est beaucoup trop important.

Interviewé 10.A : On a déjà un parc de machine très coûteux dans les établissements scolaires sur le poste de la restauration, tout un tas de machine qui coûtent cher et qui faut renouveler et entretenir régulièrement car on a quand même 96 collèges donc c'est très important et c'est vrai que pour l'heure on ne peut investir plus et en plus techniquement ça posera d'autres soucis comme l'implantation dans les locaux qui prend sa place donc pour l'heure c'est vrai qu'on a pas engagé de chantier de ce coté-là.

Étudiant : Est-ce que vous avez déjà étudié ou réfléchi sur les dons alimentaires ? C'est pour cela que tout à l'heure je vous posais la question de savoir si vous aviez caractérisé les biodéchets en restes, en surplus de production et en déchets plus consommables. Par exemple si vous avez une production à j-3, il est possible de ne pas

maîtriser totalement la production par rapport au nombre d'élèves le jour J et d'avoir des écarts entre production et distribution.

Interviewé 10.A : Alors sur le gaspillage on commence à y réfléchir, c'est vrai qu'il peut y avoir des écarts, des fois les établissements ne communiquent pas les absents au cuisinier, donc oui c'est un problème et une des causes du gaspillage par contre par rapport au don vous me parlez de quels types de don ?

Étudiant : Don alimentaire, c'est-à-dire que ce surplus de production décidé à J-3 et que le jour J on a 30 absents sur 800 inscrits qu'est-ce qu'on fait de ses 30 repas, au niveau des cuisines ?

Interviewé 10.B : Alors la production se fait au jour le jour.

Étudiant : Même sur les cuisines centrales ?

Interviewé 10.B : En fait il y a un collège qui fournit les écoles primaires c'est ce qu'on appelle les cuisines heu le terme ne me revient pas mais après chaque collège a sa propre cuisine, avec sa propre production. Ils produisent journalière pour l'établissement, après pour le gaspillage il arrive qu'il y ait des écarts, le dernier en date, ils disaient qu'il y avait une classe qui était partie en Angleterre une semaine, ils avaient oublié de le signaler et ils avaient fait je sais pas 30 repas qui sont partis à la poubelle car on ne peut pas le remettre dans la chaîne bien entendu donc ce genre de loupé ça arrive. Ceci dit les gestionnaires sont très vigilants car c'est eux qui tiennent les commandes de la bourse et il faut que…

Étudiant : Oui l'idée c'est de les éviter mais il me semble inévitable dans la restauration collective.

Interviewé 10.B : Une fois que c'est produit c'est très compliqué.

Interviewé 10.A : En termes d'hygiène.

Interviewé 10.B : Voilà en termes d'hygiène, la chaîne du froid c'est compliqué, la seule chose pour laquelle on pourrait le faire c'est sur des produits emballés secs mais par définition ce sont des produits qui se gardent.

Interviewé 10.A : Que ce soit les fruits, c'est pour ça que je vous demandais de quel type de don car on a eu la question pour le pain, le pain jeté mais pour les animaux du coup.

Interviewé 10.B: Et non destiné à la consommation, les chevaux, les ânes, les centres équestres.

Étudiant : Durant mes recherches j'ai rencontré monsieur Girard ingénieur en restauration à l'hôpital du Mans, il a mis en place une politique de don alimentaire donc une partie de sa surproduction, qu'il essaie de réduire mais qui représente 30 à 40 repas par jours mais par an cela représente quand même 7000 repas étant donné qu'il est ouvert tous les jours et il a réussi à mettre ça en place.

Interviewé 10.A : Et comment il a fait ?

Interviewé 10.B : Après j'ai vu un article dans la Gazette des communes, il y a un petit moment de ça un article. Un lycée à titre expérimental qui avait fait ça, mais ça sous entend, on en revient à cette difficulté en termes d'hygiène on ne peut pas faire sortir un repas préparé comme ça dans le coffre des voitures et là en l'occurrence de mémoire c'était l'association qui se chargeait de conditionner le produit, le mettre sous vide et il repartait avec le produit conditionné mais l'établissement n'était pas responsable.

Étudiant : quand j'ai interviewé monsieur Girard j'ai moi aussi soulevé ce problème d'hygiène, mais il m'a expliqué qu'il n'a rencontré aucune difficulté de ce côté-là étant donné qu'à l'hôpital il avait déjà des règles d'hygiène qu'il respectait et que de livrer des repas au sein de l'hôpital sur 35 hectares ou de livrer à 3 km c'était pareil pour lui. En revanche il a trouvé une difficulté à trouver une association qui a accepté de recevoir ses dons cela paraît assez bizarre mais d'après lui les associations sont déjà organisées et il est difficile de mettre cela en place.

Interviewé 10.B : Après c'est génial !

Interviewé 10.A : Et c'était quelle association ?

Étudiant : C'est Ordre de Malte, qui s'occupe du transport, Tarmac qui est l'hôtelier et la préfecture à aider à mettre à place en réunissant les associations.

Interviewé 10.B : Les repas sont consommés le jour même ?

Interviewé 10.A : Oui c'est sur sa production du midi.

Interviewé 10.A : Le midi, elle passe le soir ?

Étudiant : Oui c'est ça !

Interviewé 10.B : Après en termes de transport qui faut assurer j'imagine.

Étudiant : Oui c'est l'association.

Interviewé 10.B : C'est ce que je disais tout à l'heure, il faut une association.

Interviewé 10.A : Il faut une association et puis il y a un travail avec la préfecture.

Étudiant : Bien c'est-à-dire que oui, il est passé par un intermédiaire qui s'occupait de la précarité sur sa ville et qui l'a aidé à réunir les associations. Mais il est vrai que la préfecture avait un intérêt puisqu'elle aide les associations avec des bons repas par exemple pour subvenir aux besoins et donc son intérêt à aider à mettre en place cette procédure était aussi financière car elle aura moins de bon à fournir étant donné que le CHU fournit 7000 repas par an. Voilà, c'est quelque chose qui existe et qui fonctionne.

Interviewé 10.A : Oui c'est de la prévention.

Interviewé 10.B : Il faisait ça aussi pour tous les fruits et légumes qui n'étaient pas consommés. Oui on en parlé tout à l 'heure, il n'y a pas si longtemps de ça avec le gestionnaire de Muret, les seuls produits qu'on pourrait dans l'immédiat et sans que ce soit trop compliqué par rapport à l'hygiène dans le cadre du transport ça serait le pain et les fruits mais réservés a priori à la consommation animale.

Interviewé 10.A : Pain rassit, fruit.

Étudiant : Oui monsieur Girard aussi donne une partie pour des animaux.

Interviewé 10.A : Oui on trouve une finalité.

Étudiant : Oui il y a des lois aussi sur le don mais pour les grandes surfaces.

Interviewé 10.B : Les grandes surfaces.

Étudiant : Peut-être que ce sera appliqué un jour !

Interviewé 10.B : Nous on a oublié de le préciser, nous on est sur une forme de valorisation de compost donc effectivement on a échangé rapidement sur le, le bénéficie et des associations. On en a parlé il n'y a pas si longtemps que ça par rapport au pain et aux fruits et plus si possible car c'est effectivement des bons dispositifs pour le reste pour l'heure c'est valoriser sous forme de compost et nous avons un accord avec Cler Vert qui rétrocède le compost qui a servi à fertiliser les espaces verts du Conseil Départemental et plus précisément le château de l'Alveore qui est un parc assez important à titre gratuit 40 tonnes de compost.

Interviewé 10.A : Je sais plus entre 30 et 50 tonnes.

Interviewé 10.B : Ça a permis de boucler la boucle c'est autant de frais en moins pour la collectivité avec un compost de qualité.

Interviewé 10.A : Ça permet d'aller au bout de la démarche

Étudiant : Par rapport à cette législation qu'en pensez-vous ? Est-ce que c'est pour vous incitatif ?

Interviewé 10.A : Je pense que la législation est plus qu'incitative aujourd'hui elle est obligatoire heu ben à voir comment elle va être appliquée et voir quels seront les exécutoires qui vont se développer car il y a peu d'infrastructure pour la valorisation, ça sera incitatif pour les collectivités ou les industriels après pour les gros producteurs ils auront plus le choix la réglementation est tombée heu...

Interviewé 10.B : Après ce que je trouve intéressant ce qu'on disait tout à l'heure il y a une loi qui impose les règles très strictes avec des seuils dégressifs alors aujourd'hui on arrive aux 10 tonnes mais il fallait certainement une loi pour contraindre tout le monde à le faire et moi la plus value que je vois c'est une démarche de développement durable mais pour ce qui nous concerne les établissements scolaires on a une démarche exemplaire qui a un intérêt pédagogique qui est très important me semble-t-il.

Interviewé 10.A : Après la loi elle est indispensable pour que la filière se développe, c'est vrai que sans cette loi heu il n'y aurait pas matière pour tout ce qui est matière organique, compostage.

Interviewé 10.B : (Met fin à l'entretien car il a une autre réunion. Prise de congé)

Étudiant : Juste pour terminer, je voudrais revenir sur la taxe que m'expliquait votre collègue, l'objectif était d'enlever le tonnage sur les ordures ménagères des biodéchets du coup cela aura un retour sur investissement ?

Interviewé 10.A : Ah oui je vois où vous voulez en venir, alors moi j'ai pas du tout travaillé sur la taxe, moi je suis vraiment affecté heu sur le projet biodéchets et le développement du dispositif dans les établissements. Alors pour la taxe, il y a la taxe des ordures ménagères et la redevance spéciale qui est appliqué pour les entreprises, aujourd'hui Toulouse métropole va appliquer cette redevance aux administrations et j'imagine à des entreprises qui seront concernées. Sur la mise en place de cette redevance là où nous on y voit un intérêt c'est-à-dire que jusqu'à aujourd'hui nous on ne payait rien. Les collectivités étaient exonérées de ces taxes donc elles payaient 0. Aujourd'hui elles vont payer par rapport à ce qu'elles jettent, au volume a priori c'est au nombre de bac présenté en fait le principe de la redevance c'est de à la prestation et non plus à un forfait et même nous on n'avait rien. Donc nous ça va vraiment nous changer parce qu'on n'avait même pas de forfait on n'avait rien maintenant on va payer à la prestation. Donc il y a un travail qui a été engagé afin de vérifier les bacs qu'il y a sur place qu'ils soient bien utilisés car si on a des bacs qu'on utilise pas mais qu'on paie. D'où notre intérêt de ce travail. Et là les biodéchets ont un intérêt, c'est que les ordures ménagères, alors je sais plus combien il y a de % de biodéchets dans les

ordures ménagères après je pense ça dépend enfin de 30% à 60% en fonction du public et de l'activité donc nous l'intérêt est de diminuer cette part d'ordure ménagère pour payer moins de redevance heu par contre elle n'est pas encore appliquée. Cette redevance donc on ne sait pas ce qu'on va payer alors je crois qu'ils l'ont estimée, mais c'est quand même assez cher je sais que ça peut représenter 10 000 euros par établissement et même jusqu'à 15 000€ voilà et ils étaient pas du tout préparés puisque qu'on était à 0 avant, heu donc l'intérêt est de diminuer le volume pour payer moins alors il y a la part de volume qu'on pourra éviter de gaspiller qui sera en bénéfice net et heu toute la part des biodéchets qui sera à déduire. Maintenant quelle est la … heu

Étudiant : Oui ça sera en complément.

Interviewé 10.A : À voir, oui ce sera un complément, il y aura une part des collèges qui auront et la redevance et les biodéchets, effectivement il y aura deux facturations alors maintenant est-ce que … alors c'est là qu'on n'a pas de recul sur la mise en place heu est-ce que finalement ça coûte moins cher de trier ses biodéchets ou est-ce que payer la taxe sans trier ça nous coûterait moins cher là on n'a pas de recul. A priori ça devrait générer une économie.

Étudiant : De retirer les biodéchets ?

Interviewé 10.A : Au lieu de 15 000 € de taxe heu excusez-moi de redevance j'ai l'habitude de dire taxe ! On aura peut-être que 5 000€ de redevance et 5 000 € de biodéchets et on fera 5 000€ d'économie sur une prestation globale maintenant effectivement si sur 15 000€ de taxe on est à 10 000 avec les ordures et à 6 000 de biodéchets, on est à 16 000 voilà mais ça on aura un recul dans un an.

Étudiant : Vous savez quand elle sera mise en place ?

Interviewé 10.A : Non mais ça va être très rapidement, dans l'année car je sais qu'ils travaillent dessus.

Étudiant : Oui lors de mon entretien avec la cuisine centrale de Blagnac, nous avions abordé le sujet et il parlait de complément.

Interviewé 10.A : Oui ça compense mais c'est là qu'on n'a pas de recul, est-ce que on aura le même tarif, est-ce qu'on va faire des économies ou est-ce que ça va coûter plus cher parce que le problème du coût. C'est aussi le fait que la filière biodéchet, elle est pas développée, qu'il n'y a pas de prestataire et heu il n'y a pas de plate-forme de valorisation, il y a en a qu'une, il y a que Cler Vert.

Étudiant : Oui pour le moment ils sont prêts à accueillir les biodéchets, ils se préparent au volume.

Interviewé 10.A : Oui mais c'est les seuls, il n'y a pas de concurrence donc en termes de prix heu.

Étudiant : Madame F m'a dit que vous prépariez un appel à marché public en envoyant un courrier aux collèges du département pour leur demander s'ils souhaitent adhérer au dispositif, c'est un objectif qui est daté ?

Interviewé 10.A : A la rentrée scolaire, alors je ne sais pas si ça va être tenu car qui dit marché de collecte dit délai et procédure publique c'est long heu mais c'est pour la fin de l'année.

Étudiant : Mais étant donné qu'il y a que Cler Vert du coup.

Interviewé 10.A : Alors il y a que Cler Vert pour le traitement.

Étudiant : Alors il y a d'autre entreprise comme Easy tri c'est ça ?

Interviewé 10.A : Ce sont des entreprises de collectes qui pour le traitement biodéchets passent par la plate-forme de Cler Verts aujourd'hui la plate-forme de compostage de Cler Verts est la seule qui a l'agrément pour la collecte des biodéchets.

Étudiant : En fait Easy tri, facture moins chère que Cler Verts ?

Interviewé 10.A : C'est difficile à dire car sur l'analyse d'un marché il y a plusieurs critères. Il y a le coût et tous les critères techniques heu Easy tri c'est un prestataire qui travaille sur les déchets des entreprises donc heu ils ont beaucoup travaillé sur le papier et depuis la réglementation des biodéchets ils ont commencé à travailler sur les biodéchets. Maintenant c'est un prestataire de collecte donc pour le traitement heu il a besoin d'un exutoire donc maintenant, demain quand on va monter ce marché il y a aura peut-être d'autres prestataires. Il y aura peut-être Veolia, il y aura peut-être SITA. Heu nous on travaille pas dessus, on n'a pas de heu moi le marché des biodéchets c'est le premier que je fais, on a pas comme les collectivités qui collectent tous les bacs des particuliers, on n'a pas l'habitude de travailler avec ces prestataires là donc on va un peu découvrir et puis je pense aussi que c'est nouveau comme marché donc c'est l'intérêt des industriels de se positionner dessus car ça va se développer dans le temps.

Étudiant : On a rencontré Veolia et Cler Verts et ils n'ont pas la même politique de prix.

Interviewé 10.A : Oui et pour le moment il n'y a pas de concurrence, c'est aussi ce qui fait que plus il y aura des prestataires plus les prix seront tirés vers le bas. Et plus ça sera intéressant pour les clients et les administrations et puis heu ce problème-là est

que Cler Verts est dans le Lauraguais donc pour le traitement ça ne change pas mais pour la collecte en fonction d'où on est positionné.

Étudiant : Oui ça représente des kilomètres.

Interviewé 10.A : Oui, et le prix est plus ou moins important en fonction de ça.

Étudiant : Oui Cler Verts n'utilise pas encore des véhicules bio GNV.

Interviewé 10.A : Alors ça honnêtement je ne sais pas trop.

Étudiant : Ça ne fait pas parti des critères pour le marché.

Interviewé 10.A : Il y a des critères développement durable, mais ils ne sont pas aussi ciblés.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 10.A : Ça peut-être des critères globaux par exemple Cler Verts sur l'offre « eco resto » c'est intéressant après ça peut-être toute la politique de l'entreprise sur le développement durable après sur les camions c'est pas forcément le cas après je ne connais pas la clientèle de Cler Verts. Est-ce qu'ils ont je pense heu ça va se développer avec le nombre de clients et le nombre de sites qu'ils collectent c'est quand même heu ce n'est pas une grosse entreprise comme Veolia mais ils commencent à se développer. Ils commencent à grossir aussi ils sont pionniers c'est eux qui ont les infrastructures.

Étudiant : Veolia roule au bio GNV je crois.

Interviewé 10.A : Oui ils ont matière à développer ces techniques.

Étudiant : Ça ne fera donc pas partie des critères.

Interviewé 10.A : Ça ne sera pas le principal critère, c'est une démarche développement durable prise globalement que ce soit sur les camions aussi sur l'optimisation des circuits de collectes car même si on a des camions innovants et qu'on fait n'importe quoi avec les circuits de collectes heu ou des fréquences le but c'est de réduire les fréquences des collectes, alors il y a différents moyens. Heu il y a le palette box d'avoir des chambres réfrigérées il y a heu plusieurs critères qui rentrent en compte mais nous c'est une démarche globale et on fait pas rentrer qu'un seul critère.

Étudiant : Donc à la rentrée ce sera mis en place, et sur ces 97 collèges combien pensez-vous qui vont adhérer ?

Interviewé 10.A : Alors ils sont tous autonomes donc c'est eux qui décident par contre il y en a près de 60 qui rentrent dans l'obligation réglementaire donc eux ils devront

se confronter à la réglementation et adhérer au dispositif car et bien c'est la loi et il en reste après 40 autres et là ça sera à voir en fonction de la politique de l'établissement et c'est vrai que là dessus je ne pourrais pas vous répondre car c'est difficile à estimer.

Étudiant : Après sur ce type d'établissement c'est peut-être la redevance qui sera incitative ?

Interviewé 10.A : Oui je pense que pour les collèges toulousains je pense qu'ils ont grand intérêt à rejoindre le dispositif même si on n'en mesure pas l'impact financier aujourd'hui je pense que c'est intéressant pour eux et pour les autres c'est vraiment une politique de l'établissement.

Étudiant : Bien je suis arrivé au bout de mes questions, voulez-vous rajouter quelque chose ?

Interviewé 10.A : Non c'est pour vous, ai-je répondu à vos questions ?

Étudiant : Oui c'est parfait, il faut s'arrêter autrement on pourrait discuter des heures !

Prise de congé

Annexe M : Grille d'analyse des restaurateurs possédant un système de valorisation

Tableau 10 : Grille d'analyse des restaurateurs possédant un système de valorisation

Restaurateurs possédant un système de valorisation	Législation	Choix du processus	Impacts sur l'organisation	Remarques
Interviewé 1 : Directeur de la restauration d'une cuisine centrale	« On en parlait bien avant 2012, nous le projet on a commencé à en parler en 2008 » « C'est une question de volonté moi, je suis énormément sensible à ça » « Même en 2016, on n'arrive pas au tonnage règlementaire pour avoir une obligation de traitement. Mais bon, on va le faire. » En parlant des autres entreprises : « Pour le moment ça coûte de l'argent de trier les déchets donc du moment où ça coûte, on évite de sans soucier mais maintenant il y a une règlementation et c'est un peu comme HACCP ça date de 97 » « Il faut en parler, les médias, la presse »	« Ils reversent à la collectivité donc l'équivalent traité en compost. » « J'ai pas connaissance d'un nouveau système de collecte et de traitement de biodéchets » « On avait même poussé l'étude jusqu'à faire réaliser le compost sur le site, mais après quand on a vu le terrain, on a bien vu qu'on était un peu limité quoi et puis bon les services de la DDPP nous ont déconseillé de faire ça. » « Les élus n'ont pas voulu avoir ça sur chaque école, par crainte de nuisances, etc.., que vont devenir les composts l'été quand il n'y a pas d'enfant ? » « On n'économisera pas d'argent... l'avenir dans la planète, il faut pas s'arrêter à ça » « Ça coûte moins cher d'avoir des sacs biodégradables que de faire la location du container »	Tri par les élèves : « C'est un peu compliqué parce que les élèves à trier, cela veut dire que ça implique le personnel d'encadrement pendant la pause méridienne, les ALAE, et pourquoi pas aussi les enseignants ? » Les enseignants : « Nous on aimerait bien participer justement dans le cadre de l'éducation ». » « C'est une approche pour apprendre aux enfants à être attentifs aux déchets. » « Ils vont payer une redevance et cette redevance sera calculée selon le tonnage mis bien sûr à l'incinération. Donc euh tous ces biodéchets qui partiront en traitement se sera toujours un moins pour la redevance, ça va être un argument que j'ai avancé moi auprès des élus pour valider cette étude. » « La ville a un agenda 21 et donc il y a un service développement durable. Je vais essayer de le faire prendre en charge par ce service-là. » « Ça a été assez facile, plus je vais dire, à les informer qu'à les former (…) tout de suite accepté. Les gens prennent conscience quand même qu'il faut faire quelque chose, et non pas rester dans son coin. » « Parce que bon on génère pas trop de déchets, ça va générer un peu plus de travail parce qu'il va falloir récupérer, à table quand le personnel va récupérer les plats et les assiettes, il va falloir bien qu'ils séparent ces déchets-là »	Anticipation de la loi. Voit que les autres entreprises ne se renseigne pas sur la loi. A conscience que ça coute de l'argent. Volonté des enseignants à faire trier les élèves. Acceptation rapide par le personnel. Outils de sensibilisation pour les enfant. Appuie sur la notion de recyclage et donner plusieurs vies aux déchets. Comparaison à la mise en place de HACCP.
Interviewé 2 : Responsable	« L'objectif est de réellement les retourner à la terre par une méthode de méthanisation ou de compostage avec agrément SPA 3.	« Nos objectifs c'est de réduire à la source nos quantités de bio déchets pour en avoir le moins possible (…) C'est un premier élément	« Avec des entreprises, on va souscrire des contrats avec eux (…) « vous me mettez à disposition tant de bacs ou tant de bennes », et on s'engage à trier et mettre les biodéchets dedans »	Démarche longue pour distinguer les restaurants soumis à la réglementation

Développement Durable d'un groupe de restauration collective	C'est ce que l'on appelle l'économie circulaire. » « Mon travail ça a été tout d'abord de repérer tous les restaurants concernés par la loi » « Je ne pense pas qu'ils vont venir tout de suite contrôler la restauration collective » « C'est ce qui pousse les entreprises d'une manière générale. » « On a clairement fait le choix de mettre en conformité tous les sites » « En France on met en place des lois qui imposent des choses mais on a pas les outils qui permettent d'y répondre… à l'époque il n'y avait pas de filières agrément SPA3 » « Tant qu'il n'y a pas de sanctions derrière (…) ça ne bouge pas beaucoup d'une manière générale »	qui est en mon sens indispensable dans la gestion des biodéchets » « Chaque site est vraiment un cas unique, c'est un des freins notamment, car il faut chercher des solutions un peu uniques à chaque fois. » « L'hygiène et la sécurité alimentaire, qui sont des prérequis essentiels et sur lesquels il faut jouer » « On peut perdre ses sites et en gagner donc c'est assez bougeant. C'est aussi une difficulté de mettre en place une démarche » « C'est assez étendu et assez diversifié. (…) des fois on porte le contrat relatif au traitement des déchets, des fois c'est notre client (…) on a l'obligation d'information »	« Sensibiliser tous les responsable secteurs » « Des bacs de tri qui permettent à nos convives de trier à la dépose plateaux » « Dépend beaucoup des locaux (…) en fonction de l'implication du manager (…) Après ça peut aller très rapidement parce que l'équipe est impliquée (…) Et sur d'autre site c'est plus compliquer (…) parce que les messages ne passent pas bien. » « On a une volonté de se mettre en conformité, d'un point de vu de l'image, d'un point de vue de l'impact environnemental. On a un objectif c'est de réduire notre empreinte écologique. On est en réflexion sur toute ces questions sur l'économie circulaire (…) c'est la fidélisation client (…) on apporte une certaine satisfaction (…) c'est dans notre politique »	car environnement bougeant. Processus rapide à mettre en place dans la restaurant en règle générale si bonne pédagogie auprès des propriétaire ou manager. Volonté de se mettre aux normes aux plus vite car dans la politique et pour l'image mais ne pense pas être contrôler en premier. Mise en place de loi sans donner les moyens au départ pour les appliquer. Conscience environnementale et notion d'économie circulaire.
Interviewé 3 : Directeur de restaurants d'entreprise	« Ce décret (de 1994) aujourd'hui faut savoir qu'il est très peu appliqué dans les collectivités locales pour des raisons locales (…) au niveau logistique on a pas forcément des locaux pour effectuer ce tri (…) les prestataires se déplacent à condition qu'il y ait un volume suffisant par famille de produits. » « Soit c'est toujours pris en charge par la collectivité locale au travers des éboueurs soit on nous demande de prendre un prestataire pour l'enlèvement des déchets organiques pour la valorisation »	« Les systèmes aujourd'hui qui permettent qui déshydrater en partie la matière et qui permet de diminuer en volume par deux sont aujourd'hui une solution pour beaucoup de restaurants » Méthanisateurs : « Nous on en a pas (…) On a pas forcément trouver opportun de se lancer dans cet investissement qui est malgré tout très important » « Dans le cadre de la réglementation, tous ce qui a été présenté au self ne peut pas être recyclé » Traitement des déchets : « Soit par l'exploitant de la restauration soit par le propriétaire » « Les prestataires se sont les principaux faiseurs nationaux (…) il y a eu une conciliation qui a été faite par le propriétaire sur lequel ils ont toujours pas… la décision est en court» « Il y a deux options, soit effectivement, le produit est enlevé à l'état brut soit au niveau des restaurants on recherche pour diminuer ce volume »	« Le produit, il est enlevé à l'état brut sur lequel il y a eu juste un tri (…) en cuisine, à la plonge et à la dépose plateaux » « On a un enleveur de matière recyclable par un prestataire sur lequel il enlève la totalité des déchets sauf les organique qui est pris en charge par la collectivité urbaine » « On est partenaire de la Cop 21, on est dans une démarche environnemental (…) ça fait plusieurs années qu'on se met en place »	Contrat d'enlèvement en cours de négociation avec les propriétaires des établissements. Difficulté l'enlèvement des déchets par rapport aux collectivités. Machine qui permet de diminuer le volume envisagé dans le futur. Aspect environnemental présent. Notion de cycle du déchet.

Interviewé 4 : Responsable Cuisine Crous de Toulouse	« Euh non je connais pas ça, enfin je ne connais pas le fond de la loi. »	Déshydrateur et collecte : « Alors ça je ne peux pas vous dire, ce n'est pas moi qui aie pris cette décision. Je suis arrivé en septembre et c'était déjà là. »	Sensibilisation du personnel car modification au niveau de la plonge. « Et bien l'idéal ce serait que tout le monde ait un petit jardin avec son composteur, on s'en sert pour faire son jardin quoi (…) bon si déjà tout le monde était sensibilisé à ça, on gagnerait pas mal sur le volume de déchets qu'on a à traiter. Et puis bon il faudrait bannir le plastique »	Pas vraiment de connaissance sur la loi, mais application par le service développement durable. Pas pris de décision. Sensibilisation du personnel est le point le plus important.
Interviewé 5 : Responsable logistique d'un CHI	« Ah oui la loi et puis en même temps je fais partie du comité « développement durable » de l'établissement, heu, bon, je considère que la réduction des déchets est une des priorités de l'établissement »	« Dans premier temps j'ai tenté la méthanisation avec mes prestataires actuels, donc la méthanisation c'était trop cher par rapport aux distances de transport » Choix du déshydrateur : « On a découvert la machine que l'on a aujourd'hui sur l'établissement qui est une machine commercialisée par la société X »	« Ça joue sur l'image et je m'en sers, je communique aussi dessus »	Économique, compostage : Solution low-cost en zone rurale Processus très bien accepté par les employés, pas de rentabilité économique réelle mais une motivation concrète
Interviewé 6 : Responsable développement durable Crous	« Oui, ben on est obligé » (de la respecter)	« Euh, collecte quotidienne, en termes de bilan carbone, c'est pas non plus ce qui se fait de plus terrible parce que les camions ils marchent au diesel quand même, ils sont pas encore électriques leurs camions »	« Il y'a eu des freins qui sont plus humains que techniques » « C'est pas une augmentation du travail, c'est une modification de l'organisation et des tâches véritablement »	Insiste énormément sur les blocages humains dus au changement de direction mais également sur la lutte contre le gaspillage dans ces restaurants.
Interviewé 7 : Ingénieur en restauration, chef de service d'un CHU	« Donc la réglementation dans mon service c'est la règlementation du plan de maîtrise sanitaire d'accord qui est le sacrément… on avait la réflexion sur la règlementation sur les biodéchets donc c'est à dire que j'ai été dès 2010 interpelé » « En fonction de la règlementation qui allait s'appliquer dans les cinq ans heu on allait être rapidement mis face à la problématique de devoir les récupérer et de devoir les faire retraiter » « Demain il y aurait une loi sur la restauration collective concernant la politique de don et ben je pense qu'il y aurait un certain nombre d'établissement qui rentrerait dans ce cas-là »	Don alimentaire, mise en place machine : « Si y avait pas eu la loi, je ne m'y serais pas penché » « Sur les 1000 repas, il va m'en rester à chaque fois 50 (…) donc cet excèdent finalement il allait à la poubelle, il était considéré comme un reste. Mais moi cet excèdent demain je ne l'appel plus reste mais surplus (…) On pouvait estimer que l'on pouvait nourrir 40 personnes par jour au lieu de le jeter on va le récupérer. On va l'organiser dans une procédure avec la sécurité alimentaire logistique et puis on va voir comment on peut le mettre à disposition d'une association. » (En parlant du référant de la précarité de la préfecture) : « Moi je donne des bons de repas si demain je ne donne plus de bon de repas si vous donner des repas nous on va faire des économies »	« Moi j'ai été soutenu par ma direction qui m'a toujours dit qu'elle trouvait le projet noble, il faut être soutenu par le personnel de son service qui dit à moment donné oui on vous suit, on va dans le projet car à un moment donné c'est eux tous les soirs qui préparent c'est pas moi » « Il faut que le personnel sur le terrain accepte le projet ça n'a pas était évident car les agents on dit : « pourquoi donner des repas heu c'est pas notre rôle heu et en plus on donne, les gens n'ont cas faire des efforts » Voyez ! c'était un peu politique aussi » « Nous notre rôle c'est simplement : je centralise les surplus, j'ai fait des procédures, des conventions et après quand les mallions s'enclenchent depuis deux ans, ça fonctionne, pas de problème » « Ça fait partie de l'organisation du personnel, le soir ils finissent leur journée en préparant et en centralisant. » « Le soir les enfants avec leurs parents, quand je les vois manger et ben c'est un plaisir énorme »	Anticipation de la réglementation. Projet pris dans son ensemble avec implication du personnel. Limites règlementaires pour le don en restauration collective. Image du politique qui ne veut pas mettre le doigt sur le gaspillage. Limites pour trouver une association.

		« La difficulté elle est que chaque association qui existe dans toutes les villes de France ont déjà des structures logistiques. » « Ensuite il a fallu trouver ensemble un lieu » « On sent qu'il y a du bon sens autour de ce projet, de la conscience mais il faut que le politique décide, si le politique décide pas »		
Interviewé 8 : Responsable d'exploitation gestion déchets dans un CHU	« On a essayé de faire une pesée en temps réel si vous voulez sur certains sites… on est en dessous des 150 » « Loi de transition énergétique (…) ça c'est une chose qui va s'étendre a priori même chez les particuliers » « Notre but c'est aussi de progresser au niveau du recyclage de la revalorisation et la mise en place et la création de nouvelle filière (…) malgré la réglementation on s'y serait pencher peut-être (…) évidemment le fait qu'il y ai le décret ça accélère le processus. » Loi de transition énergétique : « Je me demande comment ça pourrait être contrôler, mesurer » « En 75, la partie des déchets c'était pas… aussi avancé que maintenant au niveau du tri et tout, il a fallu improviser quand il y a eu les premiers tris (…) ça été difficile à mettre en place, avec des locaux dédiés uniquement au stockage des déchets »	« Nous on a choisi pour des raisons économiques un tri à la source précis. » « On a aussi l'intention de travailler sur le pain aussi » Machines de prétraitement : « ça demande souvent des espaces et aussi de la main d'œuvre (…) on est pas en mesure de créer des postes (…) les espaces aussi pour les installations que l'on a pas systématiquement sur tous les sites »	« On a mis en place la filière des déchets organiques sur les selfs et les internats (…) Le tri du déchet organique au moment où ils déposent leur plateau où ils ont déjà pré trier les déchets sur leur plateau (…) il y a le personnel qui finalise le tri. » « Réfléchir sur le tri des déchets repas patients (…) savoir si on fait faire le tri dans l'office au niveau du soin ou si on fait revenir les plateaux repas patient en centrale (…) ça entraîne évidemment des gestes supplémentaires pour les soignants (…) mais encore faut-il avoir des agents au niveau de la restauration prévu pour faire cette opération » « C'est des mises à disposition de contenants avec une planification d'enlèvement une fois par semaine sur les différents sites (…) il a fallu trouver des locaux (…) la difficulté il n'y en a pas eu énormément, ça a été relativement simple à mettre en place (…) les responsables de cuisine ont des consignes qu'ils respectent à fond il y a aucun souci (…) on travaille dans de supers conditions. » « Quand on étendra ça au niveau de toutes les activités du CHU ça permettrait de réduire les coûts (…) plus on réduira les coûts du traitement. » « Des infos qui sont données sur le journal (de l'hôpital) (…) évidemment la partie des déchets organiques a été mise en avant au moment de la création »	Tri et contrat d'enlèvement uniquement sur les selfs et internat car l'organisation pour trier les déchets des plateaux n'a pas encore été trouvé. Contrainte du travail supplémentaire et du manque de main d'œuvre. Organisation simple à mettre en place, comprise par les salariés. Notion d'économie d'échelle. Volonté de progresser dans le traitement de leurs déchets. Machines de pré traitement pas envisager car besoin de place et de main d'œuvre.
Interviewé 9 : Directeur d'une cuisine centrale	« Je sais que l'on est en retard déjà »	« Alors ici on récupère les déchets des enfants sur les écoles pour les amener au compost qui ne se trouve pas loin d'ici. »	« Impact éducatif » « Il a fallu en plus éduquer les voisins, car c'est en plein centre-ville, et quand ils ont vu que l'on voulait mettre ça ils ont dit « oulala les abeilles, les mouches tout ça » et on leur a expliqué que non, il n'y avait pas de nuisances. Et effectivement il n'y en a pas donc tout va bien. Mais ça a été une grosse démarche communication auprès des enfants, des parents des instituteurs et ensuite auprès du voisinage. »	« Car les petits de maintenant sont les grands de demain et c'est eux qui font passer le message » Aspect éducatif. Communication auprès des parents, enseignants, élèves et voisinage pour faire accepter la démarche.

Interviewé 10 : Direction environnement et direction éducation au conseil départemental	« Je pense que la législation est plus qu'incitative aujourd'hui elle est obligatoire» « Il y a peu d'infrastructure pour la valorisation » « Il fallait certainement une loi pour contraindre tout le monde à le faire » « La loi elle est indispensable pour que la filière se développe » « Nous l'intérêt est de diminuer cette part d'ordure ménagère pour payer moins de redevances » « Il n'y a pas de concurrence donc en termes de prix… » « Le fait que la filière biodéchet, elle est pas développée, qu'il n'y a pas de prestataires »	« C'est une démarche développement durable prise globalement » (MAPA) « Alors pour nous les déshydrateurs ce n'est pas de la valorisation (…) ils peuvent être considérés comme une façon de détourner la loi pour passer en dessous du seuil… Juste 28 000€ par 97 collèges c'est pas possible, sachant qu'on rajoute les coûts d'entretien de la machine et que derrière si on veut valoriser, il faut collecter donc coût de collecte heu pour nous ce n'était pas intéressant (…) On ne peut investir plus et en plus techniquement ça posera d'autres soucis comme l'implantation dans les locaux » Don alimentaire : « En termes d'hygiène, la chaine du froid c'est compliqué (…) C'est effectivement des bons dispositifs pour le reste pour l'heure c'est valoriser sous forme de compost » « On a eu la question pour le pain, le pain jeté mais pour les animaux du coup » Compostage sur site : « La problématique des composteurs, on ne peut pas mettre tous les biodéchets (…) voilà il faut l'entretenir, le brasser, l'arroser c'est du boulot (…) il faut évacuer après ses déchets là » « Alors après la problématique des biodéchets c'est l'exutoire (…) dans beaucoup de départements et sur beaucoup de territoires il manque les infrastructures »	« Il y n'avait pas la possibilité aussi de parfois de rajouter plusieurs poubelles, une pour le biodégradable et une pour le non biodégradable parce que les locaux sont trop étroits à la plonge. » « Principe que l'élève fait le tri en amont et il tri ce qui n'est pas biodégradable et le dernier geste de tri il est pour l'agent » « Des plateaux avec un fond directement illustré les consignes de tri, et quelques messages sur le gaspillage, ou le développement durable. » « On a informés, sensibilisés, formés aussi aux gestes de tri (…) On a été présents à la mise en place pour expliquer comment ça se passait, pour accompagner le personnel et les élèves » « On fait deux réunions par an… on leur laisse aussi la possibilité de s'exprimer, de proposer des choses à l'occasion de ces réunions-là » « C'est vrai qu'à la mise en place, ça a été un peu difficile avec les personnels (…) l'accompagnement au changement c'est un peu difficile (…) on a montré qu'on était là (…) on n'a pas rajouté de tâches (…) On a vraiment insisté sur la facilité de travail des agents, je pense que c'est aussi une des conditions de la réussite que le personnel soit content (…) Ils avaient peur qu'on leur rajoute une charge de travail supplémentaire (…) peur du changement (…) qu'ils soient acteurs et valorisés en ce sens » « Il y a une très bonne adhésion des élèves très bonne conscience du tri chez les enfants (…) il faut savoir que ça fonctionne mieux chez les jeunes que chez les adultes, c'est plus compliqué à faire changer les pratiques des adultes. »	Intérêt pour développement durable. Volonté de valoriser. Pour le choix du dispositif : modèle duplicable sur tous les établissements. Conscience de la résistance au changement donc prise en charge de la sensibilisation du personnel. Volonté d'un projet pédagogique pour transmettre des gestes et valeurs. Limite en termes de plateforme de collecte.
Remarques	On a deux cas de figures : soit les entreprises ont connaissance de la loi l'applique par le biais d'un système de valorisation ; soit les structures mettent un place un système de valorisation sans connaissance particulière de la législation.	Les interviewés ont conscience qu'il n'existe pas un système parfait. Ils ne connaissent pas l'ensemble des moyens de valorisation existant. Leur choix s'articule autour de trois rationalités : économique et/ ou sociale et/ou écologique.	Les interviewés soulignent deux problématiques : celle de l'organisation du management (formation, adaptation) et celle de la logistique. Néanmoins ils reconnaissent que la valorisation n'augmente pas la charge de travail du personnel et influe positivement sur les valeurs de l'entreprise.	

Annexe N : Entretien 11

Directeur d'un CHU, le 26/01/2016, 1h

Étudiant : Pour commencer, on aimerait savoir, au niveau de votre hôpital comment s'organise la gestion des déchets, et s'il y a quelque chose de mis en place ou pas…

Interviewé 11 : Eh ben la réponse se tient en 2 mots : Non.

Étudiant : Non ?

Interviewé 11 : Non. Il n'y a aucune organisation qui ait été bâtie sur ce point-là. Euh, ça ne veut pas dire pour autant qu'on ne veut pas s'en occuper, au moins sur un titre principal, c'est sur la partie économique la valorisation des déchets de toute façon. Euh, alors comment vous dire les choses ? Euh à la fois parce qu'aujourd'hui je n'ai aucune visibilité donc en termes de liaison entre la commande et derrière la consommation. Donc c'est-à-dire que j'ai un écart comme beaucoup de directeurs d'établissements hospitaliers, entre ce que je produis, donc la restauration, et la consommation. Donc de fait aussi, comme j'ai une sorte de vide là aujourd'hui qui s'est créé, pour des raisons qui sont tout à fait évidentes parce que c'est un établissement important, pavillonnaire et autres, et que ce qu'on constate c'est qu'il y a des écarts. Alors la question est de savoir véritablement si donc on se trompe dans la gestion de la commande, ou si d'autre part il y a ce qu'on appelle aussi une partie de la consommation non-officielle donc, qui pourrait être organisée au travers du personnel qui se nourrit directement sur les plateaux de la commande. Et derrière valoriser les déchets, c'est-à-dire que je peux même pas le faire à ce jour parce que je sais pas du tout ce qui est perdu véritablement, c'est-à-dire que le responsable de la restauration est aujourd'hui incapable de me dire véritablement ce qui est jeté. Donc les poubelles, en termes de volume etc., il le sait pas. Euh, ce qu'il sait aujourd'hui c'est qu'il est capable de me suivre la commande, dans le sens du nombre de repas, mais véritablement il ne sait pas du tout au bout de la chaîne combien il y en a qui consomme ou pas, voilà. Donc c'est clair, ça peut pas être plus mal géré, pour ne pas dire donc voilà. Mais bon ça fait 7 mois que je suis là donc, les choses il faut les prendre les unes après les autres. Et donc cette situation-là va demander aussi pas mal de travail notamment sur le système d'information, notamment sur la commande entre par exemple ce que passe la diète au chevet du patient, et il y a pas que les patients, les gens et psychiatrie et autres, pour s'assurer qu'il y a adéquation. Mais là pour l'instant il faut tout mettre en place alors donc sur les déchets, j'ai envie de vous dire, même sur la qualité de la nature du repas, est-ce que derrière on fait les bons choix en termes de contenu de l'assiette par rapport aux tests, du moins aux questionnaires satisfaction,

je veux dire j'ai un taux de satisfaction formidable au niveau du personnel, plus de 97% de taux de satisfaction sur le repas, ce qui est quand même très bon au niveau du self. Par contre, au niveau des usagers, ben j'ai quasiment pas de questionnaires. J'en ai quelques-uns mais quasiment pas quoi. Donc je sais pas du tout. Et c'est intéressant la question que vous posez parce que demain je suis à l'agence régionale de santé où on est en train de retravailler aujourd'hui toute l'organisation de la production culinaire parce qu'on veut prendre des écoles de St Giron, et que ce point-là ben il va falloir que je le mette à un moment en valorisation parce que je veux m'assurer que ce qui est produit c'est à la fois dans la bonne assiette mais de fait qu'il n'y ait pas non plus dans la consommation des choses qui débordent quoi. Donc voilà ça commencerait par-là, c'est des choses basiques mais non, dans un hôpital qui fait 1000 salariés, ben non c'est pas basique donc voilà. Donc c'est ce qu'on appelle recommencer à zéro quoi.

Étudiant : Et vous êtes en gestion comment de la restauration ?

Interviewé 11 : Donc on est en, c'est mixte, c'est en liaison froide, pour partie donc euh, et puis on a encore du chaud, donc on le voit véritablement. Alors, si je vous dis qu'on est en liaison froide 7 jours sur 7, ça fait très surprenant parce que ça fait partie aussi des choses un peu spécifiques de l'hôpital que j'ai pris. Habituellement c'est une liaison froide 5 sur 7, quoi mais là moi c'est 7 sur 7, donc pour l'instant aussi je n'arrive pas trop bien à comprendre pourquoi on est 7 jours sur 7 en liaison froide. C'est du non-sens quoi. Je veux dire en termes d'agents à la production, quand vous êtes en liaison froide, vous travaillez 5 jours sur 7. Vous anticipez effectivement donc sur les 2 jours, les jours fériés etc. Mais non, c'est une des particularités de mon bel établissement, qui est un bel établissement par ailleurs mais qui a un gros travail de gestion encore. Donc de fait, euh cette question là aujourd'hui mérite d'être entièrement posée quoi.

Étudiant : D'accord. Et vous avez déjà pensé au système de valorisation que vous pourriez peut-être mettre en place ?

Interviewé 11 : Sur les déchets ?

Étudiant : Oui.

Interviewé 11 : Alors moi je suis pas un expert de la question, franchement je vais le dire. Franchement, je vais vous le dire, moi j'ai une approche très économique de la chose. Euh, ça c'est aussi le défaut de ma fonction mais euh quand on creuse un peu la question quand même, on arrive à trouver d'autres facteurs plus qualitatifs hein mais euh moi j'aimerais véritablement savoir aujourd'hui entre le choix des repas, et effectivement derrière ce que je suis en train de jeter, est ce qu'il faut améliorer la

production culinaire pour s'assurer effectivement qu'il y ait moins de pertes à la sortie ? Donc toutes ces questions je les pose mais pour l'instant j'ai pas de réponses. Voilà donc il faut un travail effectivement. Sûrement. Mais ça reste pas non plus dans l'idée que, je caricature hein à excès mais, c'est pas le fait que le responsable n'est pas conscient. Le responsable est un jeune responsable de cuisine qui est venu d'ailleurs ici à l'ISTHIA et autres, donc un gars qui est vraiment très très bien franchement, mais le problème qu'il a aujourd'hui c'est que voilà, il est à l'encadrement et à la production quoi, parce que aussi j'ai des problèmes d'effectifs, et que je peux pas lui demander tout quoi. Par exemple aussi, on se rend compte qu'entre le processus achat, ça c'est intéressant, mais la production culinaire y a des choses qui relèvent d'un mix, qui méritent aussi de poser donc euh toute la commande donc jusqu'à la production. Vous avez la fonction achat, qui est occupée par les administratifs et la fonction de production par la restauration, où vous avez le responsable de restauration qui me passe les marchés publics. Et ça c'est totalement aberrant dans un système où il doit suivre effectivement la consommation et autres, notamment sur la consommation d'échelle, mais également la commande publique c'est-à-dire qu'il est capable d'élaborer des charges, d'élaborer des critères pour faire des choix. Et je ne veux pas, ça ne sert à rien. Je prends un responsable de cuisine, je lui demande pas de faire de la commande publique, j'ai un service achats. Sauf que ça, c'est institué dans l'établissement depuis 15 à 20 ans quoi. Donc aujourd'hui il faut remettre tout à plat quoi. Donc, c'est-à-dire il faut professionnaliser la fonction achats, qui a une mission propre donc dans le choix je dirais donc euh des producteurs ou autres, du développement durable, d'approvisionnement court, ou alors effectivement de groupement d'achats, c'est un métier, c'est pas le responsable de la restauration qui doit effectivement s'assurer derrière je dirais de passer les critères. C'est pas son boulot quoi. Qu'il participe au choix des produits, au niveau des tests ça c'est essentiel. Qu'ensuite il assure lui-même sa production et qu'il suit derrière donc pour dire « Voilà, aujourd'hui j'ai dépensé tant et notamment sur ce qui a été valorisé c'est ça et ce qui a été jeté, donc il faut changer les menus parce que ce qu'on s'aperçoit c'est qu'on jette beaucoup trop », et donc ça il le fait pas. Donc parce que effectivement son rôle a été totalement déplacé, dévoyé dans une fonction administrative. Donc là vraiment il y a une perte de métier dans ce qu'il est et il le dit. Mais de fait que bon alors il m'interpelle, oui effectivement et là du coup on a des choses qui commencent à se dessiner aussi sur son rôle. Par exemple quand je dis il faudra mener à l'achat, dans ce qu'il est aujourd'hui donc par une fonction donc qui est administrée, ben vous avez le personnel administratif qui réagit violemment et qui dit « Ah non mais attendez c'est beaucoup de travail, nous on veut pas faire ça, puis c'est pas notre domaine », donc ce qui montre aussi c'est qu'entre les achats et la production, les choses en sont pas du tout scindées parce que donc... Donc du coup, si vous prenez, parce qu'il faut pas arrêter non plus la question juste de la production de déchets, etc., juste sur le côté

d'unité de production culinaire. Il faut remonter en amont, véritablement sur la commande publique. Si je parle de la restauration collective, parce que derrière le choix du type de produits justifie donc aussi parfois donc des déchets. Donc je m'explique : c'est-à-dire ça dépend les gammes que vous allez utiliser, donc souvent sur l'approche très économique des choses, on va mettre des gammes à niveau quoi, et on s'étonne qu'effectivement on a une perte de production importante. La seule chose aujourd'hui qu'il faut mesurer si on parle de l'hôpital public, c'est qu'on a des groupements d'achats territoriaux, aujourd'hui avec des grosses centrales. Alors soit c'est régional, soit c'est national, union nationale des achats hospitaliers, UNI-ACHAT, donc qui permet aujourd'hui, c'est un groupement de coopération sanitaire, de faire la massification des achats quoi. Donc bien entendu c'est un travail fait par des pros hein, des acheteurs derrière en termes de choix, de test de produits, mais on s'aperçoit aussi que derrière on a des produits qui ne sont pas de haut niveau, et qui peuvent expliquer aussi que donc mis dans l'assiette personne effectivement n'a envie de consommer ça quoi. Et ça, ça participe aussi à dire « Oui l'achat groupé c'est une dimension économique mais alors au niveau du qualitatif, waoh, y a un gros écart quoi ». Donc on part vraiment dès le début, c'est-à-dire aussi qu'à un moment, le responsable de la restauration dans cette chaîne est dépossédé de son propre métier, c'est-à-dire de la production culinaire en elle-même, le travail de la matière. Parce que derrière il est étroitement subordonné à la fonction donc je dirais achats et notamment ceux qui sont des directions de choix. Et là, souvent vous avez un problème, c'est que ces gens là sont pas du tout sensibilisés à la question de l'alimentation, mais pas du tout. Donc moi j'ai mes collègues, je suis désolé, mais je dois être l'un des rares au niveau national, non pas pour me faire plaisir, c'est juste l'idée que moi je suis rentré par la sociologie sur l'alimentation, alors que j'étais gestionnaire au départ. Mais je suis rentré par la sociologie sur les questions de l'alimentation il y a peu et ça c'est quelque chose qui m'a beaucoup aidé dans l'idée qu'il fallait corriger des points de vue que j'avais de gestionnaire, c'est-à-dire le coût avant tout. Et en fait le coût global, parce qu'on dit aussi intègre cette question des déchets notamment par la valorisation. Et ça c'est rarement intégré quoi. En fait, on le définit comme quelque chose, ah oui mais à la fin on s'aperçoit qu'il faut corriger quelque chose, mais est-ce que c'est vraiment au niveau de la production qu'il faut retravailler, c'est-à-dire le fait de préparer, remettre en cause les liaisons, froides, mixtes ou ce que vous voulez, ou alors la commande, l'achat lui-même, notamment par les marchés groupés. Et ça, personne veut faire cette analyse là, parce que d'abord un responsable de restauration qui dirait à un directeur hospitalier « Monsieur le directeur vous êtes une bille, en termes d'achat je suis désolé. », ça je connais pas. Par contre donc le directeur des achats, il va avoir des indicateurs économiques très ciblés. Alors ça normalement bien entendu, donc déchets et autres, ça doit être valorisé. Alors on y arrive franchement, mais bon dans mon établissement je veux dire dans 6 mois j'y serai, ça c'est sûr. Parce qu'on est déjà en train de

développer aussi l'idée que ça il faut le mettre en place, il faut retoucher les fonctions achats, son rôle va être redéfini, il va falloir qu'il m'accompagne aussi sur la valorisation de ça. Alors moi je vous dis hein, entre la commande donc et la consommation, il faut pas que je reste comme ça quoi. Parce que j'ai des écarts qui sont mesurés, notamment sur la dépense, je le vois.

Étudiant : D'accord. Vous avez connaissance de la loi Grenelle 2 ?

Interviewé 11 : Alors j'ai eu quelques éléments, notamment parce qu'on les a intégrés dans les commandes publiques. Mais alors ça s'arrêtera là hein, je veux dire je suis pas allé voir le texte, je ne sais pas le fond, là je laisse à mon directeur des achats. Qu'est-ce qu'elle modifie ? Alors moi je sais qu'il y a des éléments de commande publique donc qui sont à revoir. On a un texte qui nous arrive là, en discussion au niveau de l'Assemblée Nationale, mais je sais pas si ça rentre dans Grenelle 2, c'est la question aussi donc de développer de la commande au niveau des producteurs locaux ou autres. Donc on a beaucoup, moi j'ai déjà, on m'a demandé de lire un texte en discussion au Sénat, qui est en train de faire navette pour imposer à la restauration collective le choix donc de producteurs locaux. Moi je suis un peu surpris de ça, parce que c'est la première fois que je suis un peu contraint là dessus je vais vous dire donc euh. Alors qu'est-ce que dit Grenelle 2 ?

Étudiant : En fait la loi a été remodifiée en 2012. Les établissements qui produisent tant de déchets par an sont obligés de valoriser les déchets.

Interviewé 11 : Alors quand on dit valoriser, ça veut dire quoi véritablement ?

Étudiant : Le déchet n'est plus jeté à la benne à ordure mais il est réutilisé. Ça touche la restauration collective, la grande distribution, les agriculteurs avec leurs déchets organiques, ça touche tous ceux qui font des déchets organiques en fait. Tous les gros porteurs de déchets organiques.

Interviewé 11 : D'accord. Alors je vous dis-moi, en tant que membre du groupe de travail de l'alimentation en milieu hospitalier, membre du conseil national de l'alimentation, c'est un groupe où je travaille donc, une proposition de loi visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation vient d'être adoptée en première lecture à l'Assemblée Nationale et transmise au Sénat. L'objectif de cette proposition de loi est de jouer sur la demande en contraignant les restaurants collectifs publics à l'utilisation des produits durables afin de favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation. Alors en substance effectivement je comprends ce que vous êtes en train de me dire mais franchement j'ai pas eu l'occasion d'y rentrer dedans. Sur la restauration collective qu'est-ce qu'ils disent ? C'est en termes de volume c'est ça ?

Étudiant : Oui

Interviewé 11 : Ça va être compliqué sur la partie hospitalier parce qu'on est des entités individuelles. C'est un peu comme euh, vous savez le principe pollueur-payant, avec des sortes de quotas, de possibilité de polluer ou pas, et là ce que je suis en train de me dire, c'est surtout qu'il y a des quotas définis. Par exemple, il faut les valoriser mais surtout dans le but de les réduire quoi. Quand on travaille sur des territoires comme le nôtre, moi je prends par exemple l'Ariège, on est 5 établissements hospitaliers, y a pas un groupement là-dessus, c'est 5 entités juridiques quoi. Je sais pas si c'est passé par des déclinaisons, établissement par établissement, pour moi j'ai pas eu en terme de circulaire ou quoi que ce soit, c'est voila en connaissance. Ceci étant dit, nous on le prend surtout par l'angle économique sur cette question là quoi. Parce que je pense que la question du développement durable se pose derrière quoi, parce que je sais que les DLC aussi sont des problèmes sur la grande distribution, les faits donc qu'à 15 jours toutes ces questions là. Beaucoup de gens s'en sont émus, aussi sur le fait que derrière ces produits sont jetés avec de la javel mis dessus alors qu'ils pourraient être réutilisés, je pense notamment aux associations, les Restos du Cœur ou d'autres choses. On est franchement sur la restauration collective, j'avoue mon ignorance.

Étudiant : On peut valoriser les déchets de manière sociale, ou avec des machines, comme des déshydrateurs qui réduisent par 10 le volume de déchets. Maintenant comme les collectivités facturent le ramassage des poubelles au kilo…

Interviewé 11 : Ah oui…. Nous on connaît ça autrement, par exemple les déchets à risque infectieux et autres, c'est des questions sur le kilo par des entreprises, donc qui sont spécialisées, qui ont pour vocation de le valoriser quoi. Sur l'alimentation, c'est un peu nouveau pour moi quoi…

Étudiant : Le problème qu'on a aussi avec le secteur hospitalier, c'est qu'on a des prises de médicaments qui peuvent se retrouver dans les déchets...

Interviewé 11 : Ah mais il est contaminant notre produit, vous pouvez pas l'utiliser derrière, c'est une destruction. C'est-à-dire que nous, quand on parle j'ai pas envie de dire que c'est un risque infectieux l'alimentation mais dès le moment où il y a transit par les plateaux, il a pour vocation à être détruit, on peut pas le récupérer en tant que tel. Ce que vous appelez aussi la valorisation vous, c'est tout ce qui est compost ou autre chose, mais alors on fait un retour en arrière là derrière. Parce qu'il faut imaginer quand même que les hôpitaux dans leurs histoires avaient donc des eaux grasses, ce qu'on appelait donc. Y avait aussi les cochons qui s'en servaient aussi, mais quand vous voyez l'histoire des hôpitaux jusque dans les années 1970 et autres, ben vous aviez les hôpitaux avec leurs propres pour certains encore porcheries. Ils se nourrissaient avec ça et en fait c'est un cycle fermé, c'est-à-dire l'animal était amené à l'abattoir et servi dans l'assiette. Mais vous imaginez ce que ça peut donner.

Étudiant : Justement on a eu un entretien avec un personne qui disait avoir vu ça…

Interviewé 11 : C'est pas vu quelqu'un là, moi je vous parle d'une réalité là.

Étudiant : Et justement il mélangeait les médicaments…

Interviewé 11 : Oui, vous avez tout. Vous avez les antibios et tout, mais les animaux sont super résistants quoi, c'est des cobayes. Sauf que le mettre dans l'assiette, vous voyez à peu près ce que ça donnait. Nous étions donc dans les années 1950-1960-1970 quoi, sa c'est arrêté à ce moment là quoi. Il y a eu les chèvres aussi dans les hôpitaux, qui avaient vocation par exemple de tondre la pelouse, voyez mais on a eu ça vraiment. Mais bon moi j'appartiens à la génération après, mais je peux pas dire que je l'ai pas connu puisque je l'ai vu, donc jeune que j'étais, donc ces histoires d'eaux grasses enfin, mais vous imaginez bien quand même que quand ça passe dans l'assiette d'un patient, tout ce qu'il peut ingurgiter ou autre, derrière on va pas réutiliser donc les restes. Alors je parle pas de tout ce qui est operculé, du type yaourt ou autres, on fout pas à la poubelle, on est capable de le récupérer, je veux dire c'est pas parce qu'il a été touché qu'on va le jeter. Alors à part que ce soit dans des systèmes donc bien particuliers dans certains hôpitaux, notamment pour les services de grands brûlés ou des services avec des risques infectieux évidents, donc là on garde rien du tout, on jette tout quoi hein. Mais bon, le plateau il est constitué de telle sorte que derrière on ne garde rien, on jette tout. Bon je parle pour un hôpital classique comme le mien, donc on va pas jeter les flancs qui sont operculés, en disant « Ils ont touché c'est bon » non, c'est pas ça, on essaye de garder. En revanche je vous dis bien, c'est la texture et autres, tout ça c'est jeté quoi. Donc c'est pas le fait de recycler derrière, oui pour des raisons évidentes, vous allez trouver des médicaments, vous allez trouver de tout là dedans.

Étudiant : Donc ça reste un milieu un peu à part, où il est difficile d'instaurer un système de valorisation…

Interviewé 11 : Non non, non non, je ne dis pas ça. Parce que la valorisation pour vous, vous le définissez comme du retraitement. Moi je le définis pas comme ça. C'est peut-être moi qui me trompe dans la définition, mais moi la valorisation, c'est l'impact économique que j'en sors derrière, c'est-à-dire moi ça me permet de corriger ce que je fais au niveau de la production voire éventuellement de la commande. Ça me permet de remonter sur ces deux points critiques, c'est-à-dire le choix du produit, qui est pas consommé, il y a un rebut important, il y a du rebut. C'est soit je dis à mon cuisinier « Je sais pas comment vous avez préparé ce produit franchement, regardez le test qu'on a fait au niveau des services, au deux tiers il a été jeté quoi. C'est-à-dire des haricots verts qui étaient sans saveur, sans sel parce qu'il y a aussi ça, ou ils baignaient dans de l'eau ou de l'huile » j'en sais rien moi voilà mais c'est des choses qu'on corrige. Ça permet de remonter sur la chaîne. Ou alors effectivement c'est lui qui me dit « Mais

attendez, monsieur le directeur je suis désolé mais vous avez vu les produits que vous commandez là sur le marché groupé là, franchement les haricots vous appelez ça des haricots ? Ils sont arrivés surgelés, on peut pas les cuire ou alors ils se détruisent » donc voilà c'est ça. Voilà, pour moi l'idée elle est là. C'est-à-dire à un moment, cette question du déchet elle réinterroge quand même de la production jusqu'à la commande véritablement donc là il y a un travail à faire donc moi je peux pas le définir comme vous, exclusivement et d'ailleurs à mon sens, il faut pas le fermer sur ce point là, parce que ça veut dire aussi derrière que on aurait aucune action possible, c'est-à-dire on aborderait tout simplement la question en disant « Ils produisent, ils jettent, donc il faut prendre ce qu'ils ont jeté et on valorise». Non non non non. Nous il faut corriger, notamment de cette approche comptable de la chose, c'est-à-dire que je me dis aujourd'hui « Alors j'ai un budget qui fait 600 ou 700000 € de budget sur l'alimentation hospitalière, ce qui est déjà un gros budget, et je sais pas combien je peux valoriser en fin d'année. ». Peut-être c'est 80, 90000€ que je fous en l'air ou des trucs comme ça. Et moi l'objectif c'est de dire « Voilà, j'ai ce chiffre là, il faut que je divise par 2 donc en 3 ans. ». Voilà ça c'est une manière de dire je valorise économiquement mes déchets mais moi l'objectif que je dis c'est en 3 ans il faut que je réduise ça quand même. De 80000 je passerai à 40000. Ça c'est un objectif. Alors, je sais pas, est-ce que je dis un chiffre comme ça parce que j'ai quelque chose qui me dit qu'il faut diviser par 2, ou alors il me dit, parce que je sais que si on travaille autrement, on peut améliorer les choses. Donc c'est ça pour les cas où j'ai besoin de travailler avec le responsable de la restauration qui lui va me dire « Ben écoutez Monsieur, je suis désolé mais moi on me demande de diviser par 2 en 3 ans j'y arriverai pas ». Pour tel ou tel motif, soit vous me dites « Vous changez vos marchés et je veux des produits de meilleure qualité », donc ce qui veut dire que comme les marchés sont passés sur 3 ans, il va falloir attendre la fin du marché pour qu'on relance une consultation et s'assurer qu'on prenne un produit différent. Voilà par exemple, vous voyez ce que je veux dire ? Mais moi, c'est pas juste l'idée, je vais au bout de la chaîne et je vais retraiter quoi. Non non, non non. Oui c'est important, mais pour remonter jusqu'au bout. Enfin à mon sens c'est le travail qu'il faut faire. Et ça doit être valable pour le reste aussi. Par contre il est évident que pour une grande surface la question elle est pas là quoi. Les DLC, toutes ces questions là aussi, est-ce qu'on peut consommer un yaourt 15 jours après sa date de DLC ? La réponse est oui semble-t-il, sur le plan médical et autres, sanitaire, j'en ai parlé à certains médecins ils me disent « On en est pas mort de manger un yaourt 15 jours après. ». Bon, je sais pas à partir du moment où il est pas fleuri ou autre, mais enfin je vous rappelle que si vous mangez du roquefort ou autre, vous mangez des champignons quoi ou d'autres choses enfin voilà, mais moi j'aime ça hein. Ça nous rend pas malades pour ceux qui en mangent voilà. Bon mais bien sûr y a des conditions d'hygiène bien entendu quoi. Mais voilà, j'essaye de vous donner ma définition telle

que je l'imagine aujourd'hui. C'est peut-être pas tout ce que vous voyez vous aujourd'hui, mais c'est ma préoccupation centrale aujourd'hui, elle est là sûrement.

Étudiant : Donc réduire l'écart entre ce qu'il y a de commandé et ce qu'il y a de jeté. Parce qu'aujourd'hui, vous produisez pour un certain nombre de patients, donc normalement vous ne pouvez pas trop vous tromper…

Interviewé 11 : Si si, parce euh, c'est là où d'ailleurs, c'est le point d'entrée que je vous disais juste au début, c'est de vous dire que j'arrive pas à avoir un contrôle exhaustif entre la commande, c'est-à-dire ce qui est passé entre, disons que fait passer les dièt, donc voilà, y a tant d'entrée etc., parce que c'est fait par logiciel datamil, donc et puis je trouve des écarts importants à la sortie. J'ai des demandes de repas complémentaires, on peut même pas imaginer. Et puis derrière je sais même pas ce qu'on en jette ou en jette pas, c'est ça qui pose problème. Mais l'écart aussi est pas justifié au regard du nombre de patients que j'ai. Donc ce qui veut dire qu'il y a une part aussi qui passe donc sûrement à la consommation d'une partie du personnel. Et ça on le sait tous dans les hôpitaux.

Étudiant : Parce qu'ils ne sont pas censés ?

Interviewé 11 : C'est strictement interdit. On ne peut pas donc manger les repas donc qui sont produits par la restauration hospitalière. On va au self, on paie un ticket, mais vous ne pouvez pas manger effectivement mais ça aussi on sait tous que ça se passe dans tous les hôpitaux. Et les deux dernières réunions sur le conseil national de l'alimentation, on a un ingénieur qui a réagi brutalement à ça. Et il nous dit « C'est un scandale, personne ne veut en parler, il faut le dénoncer. ». Ça fait longtemps qu'on y travaille. Combien de fois on a fait passer une note dans les services en rappelant que le personnel ne peut pas manger sur les dotations ? Mais j'ai vu tellement de trucages là-dessus. Vous avez des questions par exemple sur les urgences. On vous dit « Il faut que vous mettiez en réserve 10 plateaux etc. » Puis quand vous êtes curieux vous allez savoir qui a mangé les 10 plateaux. Vous vous rendez compte que c'est pas nécessairement le patient, parce que c'est des choses qui sont définies comme une règle, c'est très sociologique parce que ce sont des règles de fonctionnement et derrière c'est des ententes quoi. Mais c'est des choses qui sont non dites, non déclarées, mais seulement la consommation oui je le paie. D'ailleurs je l'ai vu, j'ai des écarts aujourd'hui entre les tickets produits et puis derrière ce qu'on appelle les avantages en nature, notamment ce qui est payé, c'est terrible, j'ai une progression complètement inverse : une baisse donc du ticket payant et une augmentation donc je dirais des avantages en nature. Donc il y a quelque chose qui va pas avec les écarts qu'il faut que j'arrive à poser. Et puis j'ai les représentants du personnel qui sont inquiétés à cette question-là aussi en disant « Ouais, on fait bénéficier certains avantages à un certain nombre de personnel » mais moi quand je vais mettre la chose aussi sur le plat je vais

dire « On a certaines personnes qu'on sait identifier ». Moi je parle de l'ensemble du personnel qui peut aussi se servir sur les dotations complémentaires. Et c'est réglementairement interdit. Donc vous avez un temps de pause qui est défini, la seule chose qui est tolérée aujourd'hui, alors je sais pas si c'est un texte, une circulaire je sais pas véritablement, c'est ce qu'on appelle le repas thérapeutique.

Étudiant : Et si vous êtes amené à valoriser vos déchets, qu'est-ce que vous en attendez ?

Interviewé 11 : Purement économique. C'est-à-dire que d'abord, je vais moins commander mais je vais commander juste. Donc les produits, je vais m'assurer derrière, alors hormis ce que je viens de vous dire, ne faites pas non plus une obsession de vous dire « Il nous a expliqué que avec le personnel etc. », non c'est à la marge je le redis parce que je reformule, comme ça au moins vous l'entendez. Il faut commander juste puisqu'on a la maîtrise totale d'un budget aujourd'hui on le sait, on a pas de marges sur ces dépenses-là, on peut s'assurer que c'est bien consommé quoi, c'est ça l'intérêt pour nous, et d'un principe de satisfaction générale. Quelqu'un qui mange à l'hôpital, il sera satisfait en disant « Ouais, c'est bien quoi ». C'est comme mon self, un taux de satisfaction à 97% j'en connaissais pas. C'est la première fois parce que je pense qu'ils font une vraie qualité. On a un jeune responsable de cuisine qui a vraiment des engagements dessus. Alors il faisait beaucoup de repas à thème donc il peut plus les faire parce qu'il a un problème d'effectif, mais il faisait des trucs sympas quoi. Il passait même des soirs pour la galette des rois et tout ça. Il a fait des repas à thème du type méditerranéen, crétois, et autre.

Étudiant : C'est dissocier le self et l'alimentation…

Interviewé 11 : Oui parce que donc le self c'est dans des bâtiments à part et vous avez une partie du personnel qui peut y accéder mais par contre vous avez une partie qui est éloignée qui peut pas faire autrement, qui peut pas se libérer, donc qui mange dans le service, dans une salle dédiée etc. Donc c'est ça : la bonne commande, le bon produit, bon en sachant quand même qu'on a des grosses contraintes en amont. On doit grouper, massifier pour avoir des prix bas donc.

Étudiant : Et vous pensez que l'organisation d'un processus de valorisation de biodéchets va être difficile à mettre en place ?

Interviewé 11 : Sûrement ça va poser des questions. Déjà, sur l'idée que tout va devoir être comptabilisé, ça va sûrement déranger beaucoup de choses dans les services. Il y a sûrement des choses qui vont mettre au jour l'idée que certains, quand il fallait passer les commandes de 4 repas ils en passent 6. Bien sûr que ça peut bousculer les habitudes, le fonctionnement de certains membres du personnel mais pas que. Ça

voudra dire aussi que peut-être derrière il faudra poser la question si au niveau de la commande on a pas mis des produits qui sont de mauvaises gammes ou autres. Et puis aussi ça va poser la question de la séparation entre la fonction achat et la fonction de production, c'est ce que je vous ai dit au début. C'est remettre les gens à leurs places. Le responsable de la restauration ne doit pas me passer la commande. Ça veut pas dire qu'il commande parce qu'il a des marchés qu'il connaît. Il a pas à me faire les marchés publics, derrière les critères de choix, c'est pas sa mission première. Mais par contre, qu'il élabore le cahier technique, parce que c'est important, les descriptions techniques qu'il fasse remonter à la partie administrative, acheteurs, qui lui va mettre en forme le cahier des charges, donc engager la commande publique, mais c'est pas sa mission première. Bien sûr que ça va changer, d'ailleurs si je vous ai dit ça c'est parce que derrière, c'était hier en discussion, un représentant du personnel me dit « Monsieur, il va falloir renforcer l'administration ». C'est la première chose qu'il m'a dit. Moi je lui ai dit « Non, je suis pas d'accord. ». Il me dit « Non, c'est pas possible avec les effectifs, vous en avez déjà supprimé un, je vois pas pourquoi ». Mais je dis « C'est parce que ça s'appelle la professionnalisation. ». C'est-à-dire que les gens il faut les monter en compétences, et leurs dire « Il faut pas travailler comme ça, il faut travailler autrement. ». Et c'est sûr que ça change, mais bien entendu, et le responsable de la restauration parce qu'il va dégager ce temps-là, il va pouvoir travailler avec les dièt, et avec les dièt il va pouvoir travailler à l'amélioration et à la valorisation des déchets. Il va dire « Voilà, il faut qu'on corrige » parce que c'est pareil les dièt, elles ont une fonction essentielle dans un hôpital. Elles travaillent avec le responsable de la restauration, et elles aussi sont porteuses de choix de produits. Alors tout ce qui est les produits texturés et autres, elles ont tendance aussi souvent donc à aller là-dessus, à commander des produits lissés ou autres, parce que ça va plus vite et sous la commande du médecin qui dit « Voilà, donc il peut pas s'alimenter, allez on prescrit ». Mais pourquoi on les fait pas nous ? C'est une manière de reprendre aussi les choses en main, parce que ça a pas de saveurs ces trucs et nous effectivement donc on peut le faire, on peut améliorer ça aussi. Mais faut-il encore qu'il y ait le temps de le faire, et de dire par exemple à la dièt, « Bah écoutez, est-ce qu'on peut pas faire différemment, donc sous le coup de l'injonction médicale ? » parce que c'est souvent les dièts qui montent ça dessus, le médecin dit « Oui je fais ça » et la dièt dit « Oui ok je suis, je vais faire pareil ». Non la dièt peut dire « Mais bon, on peut travailler différemment, voyez avec la cuisine ce qu'il propose et autre, on a pas besoin de faire des prescriptions ». Parce que c'est ça aussi tout ce qui se passe. Et quand vous avez des gens qui sont pas habitués à manger ces produits là, ça n'a aucune saveur ou autres, on le sait quoi qu'ils mangeront pas, ils mangent pas.

Étudiant : Une dernière petite question. Dans un monde idéal, comment vous voyez justement la gestion des déchets ?

Interviewé 11 : Moi c'est le citoyen qui va parler. Je peux pas parler autrement, je crois que je vous ai livré mon point de vue de professionnel. Vraiment avec tout ce que j'y passe, tout le cœur que j'y mets, toutes ces questions-là c'est à vous de les exploiter ça, cette manière de penser aussi que les déchets c'est pas juste... Y a plein de choses derrière. Je sais pas moi, je suis très brutalisé par exemple quand je vois les DLC ou les choses comme ça dans les grandes surfaces avec de la javel. Moi je vous dis en tant que citoyen que je suis, ça me choque profondément. Est-ce que derrière, je connais pas tout le processus non plus du monde industriel ou de l'agro-alimentaire. Je connais pas non plus le fonctionnement des grandes centrales. Donc dans un monde idéal, il est pas si vieux que ça le monde idéal donc c'est surtout l'idée que euh bon ben ce qu'on produit n'a aucune vocation d'être jeté en dehors du fait que bon on peut parler des médicaments et autres, que ces choses-là devraient être dans un système de boucle quoi donc, les gens aujourd'hui qui sont les plus démunis puissent bénéficier aussi donc d'une société de consommation. Parce que la question est plus globale aujourd'hui, c'est la question de la société de consommation. Donc c'est ça le monde idéal aussi. Est-ce qu'on est pas un système aujourd'hui aussi qui produit tellement loin que donc on en est aussi là, et puis voir derrière donc dans une société vous avez les gens qui peuvent mourir de faim en France, comme globalement donc dans une société vous avez des gens qui sont dans une paupérisation terrible. On a qu'à voir l'Inde, on a qu'à voir des pays qui sont soi-disant sous-développés quoi. Il y a des gens qui souffrent de famine et autres, donc si c'était ça mon monde idéal, c'est s'assurer aussi que la production industrielle, et ben donc elle ne soit jamais perdue au moins pour une partie des personnes. Je m'étonne par exemple, c'est une question aussi en terme citoyen, vous savez qu'il y a les questions du beurre, sur les quotas laitiers donc au niveau de l'union européenne, ça pose un problème parce que ce beurre qui était en surproduction bénéficiait aussi aux associations je crois type Restos du Cœur etc. quoi. Donc y a une grande question de ce type-là quoi, notamment à un moment où l'Union Européenne dit « Il faut absolument baisser nos stocks de produits » parce que c'est des stocks de réserves qu'ils avaient mis pour éviter que les cours s'effondrent. Voilà donc on avait des stocks au niveau de l'union. Et ces stocks servaient effectivement pour les assos et tout ça. Et à un moment l'Union Européenne a dit « Non mais là, on est en marché ouvert, donc y aura plus de stocks ». Mais ensuite bien entendu ça pose la question de ces associations je pense aux Restos du Cœur entre autres, y a pas qu'eux hein, et derrière en disant comment on va faire ? Parce que nous derrière, c'est du don etc., on bénéficiait de ces surplus de production. Donc c'est ça, mais je me dis que ces surplus de production, on en a peut-être pas au niveau de l'Union Européenne sur la production y a pas que ça. En grandes surfaces aussi, ils vont jeter ça dedans des grands conteneurs, puis moi je vais vous dire y a des choses qui m'ont marquées tout jeune, à vos âges. Quand j'ai fait mon service militaire, j'étais dans ce qu'on appelait les cambuses, fallait voir ce qu'ils jetaient comme poulet, voilà

donc des poulets entiers. Et vous aviez derrière les albatros ou les mouettes qui se jetaient sur les poubelles et c'était en Bretagne ça, et ça m'avais profondément marqué. Et la question que je m'étais posé à vos âges c'était « Mais pourquoi ces choses-là on ne les donne pas ? Qu'est ce qui justifie véritablement que des poulets entiers soient jetés quoi ? », alors qu'ils auraient pu être stockés en froid, voilà, c'est ces trucs-là quoi. Alors mon monde idéal je sais pas. C'est l'idée que donc si on produit, c'est qu'il y a un consommateur au bout. Et si ce consommateur-là a une question de DLC, ben peut-être que ça doit être orienté vers quelque chose d'autre. Mais c'est une question de société de consommation tout simplement. Alors aujourd'hui vous avez toutes les controverses sur la question d'une sorte de déflation de la consommation, avec des gens aussi qui se battent là-dessus en disant on peut vivre mieux sans avoir cette société de consommation là-dessus. Regardez les controverses là-dessus, vous en avez. En fait ils sont toujours dans l'idée de progression, derrière il faut toujours mieux consommer et autres, mais on est arrivé à un stade. À un moment, de toute façon la question est claire aujourd'hui : est-ce qu'on a les ressources pour arriver à un moment à alimenter 10 milliards de personnes sur cette Terre ? Alors la réponse c'est pas à vous que je vais l'expliquer, vous le savez, mais on est en train d'assécher les fonds marins, donc on a dit que les quotas ont été masqués sur les pêches, c'était beaucoup plus bas que ça, et enfin je sais pas quoi, moi j'aime manger du poisson, j'en mange pas tous les jours, pourquoi ? Parce que c'est cher déjà, mais par contre ça participe à l'équilibre alimentaire. Moi demain, j'ai pas envie non plus de manger que de l'histoire ils sont dans des bacs, ou ils sont des productions locales, en Grèce où on fait je dirais, mais c'est toutes ces questions-là aujourd'hui. On est en train d'assécher. Et puis ce qui est formidable c'est que maintenant le prix du pétrole atteint des seuils tellement bas qu'on a pas retrouvé depuis 20 ans, ben la question que je me pose derrière c'est si on va continuer à se dire ah ben c'est formidable, les prix du pétrole sont toujours... Alors bon on peut toujours consommer davantage plus, du plastique, à un moment où on vous explique aujourd'hui, on va arrêter dans les prochains mois là je crois, il y aura plus un seul papier plastique je crois, c'est strictement interdit, dans les supers je crois. Alors consommation, problème donc mondial de l'alimentation, autres choses alors monde idéal je sais pas, je crois qu'il y a beaucoup de travail à faire. Mais c'est votre génération qui va le faire. Moi la mienne, je pense que c'est un peu râpé là quoi. On fait déjà du tri sélectif, mais on a pris de très mauvaises habitudes, et c'est nous qui en sommes porteurs, pas vous, vous vous en êtes les victimes. Mais moi je précise quand même, je vais terminer là-dessus l'entretien, j'ai 3 enfants, 21, 17, 14. Bon, ces questions-là, ça touche aussi quoi. Donc quand ils disent aussi « Papa, regarde la boite là, c'est le tri là, c'est la poubelle jaune », ils savent me le dire, alors que dans la précipitation allez bon. Non voilà ce que je veux dire c'est ça, donc c'est toujours cette idée là, dans le monde idéal, si il y avait un idéal, c'est que tout le monde soit nourri sur cette Terre, ça serait déjà pas mal. Voilà, merci.

Annexe O : Entretien 12

Un vice-président d'un réseau de restauration collective et responsable d'une cuisine centrale, le 14/12/2015, 1h02

Étudiants : Tout d'abord, toutes les trois, on vous remercie énormément de prendre du temps pour nous, pour discuter et échanger avec nous. Comme je vous l'avais exposé, on a un projet cet année, donc c'est un mémoire en groupe qu'on fait dans le cadre de la licence à l'Isthia. Cette année on a décidé de travailler sur la valorisation des biodéchets dans le cadre de la restauration collective dans la production et également dans la distribution mais pour vous ça sera uniquement sur la partie production. Donc voilà dans l'ensemble le sujet qu'on doit traiter. On a commencé à faire des recherches, des recherches universitaires, et aujourd'hui on rencontre des professionnels. Et moi je vous ai trouvé dans le cadre de l'association Resto'Co…

Interviewé 12 : Tout à fait oui.

Étudiants : C'est comme ça au début que j'ai eu votre contact la première fois et ensuite on a échangé par mail donc on se retrouve ici aujourd'hui. Parfait pour nous, ça nous fait une double enquête.

Interviewé 12 : Donc qui suis-je ? Deux fonctions. Une fonction salariée une fonction bénévole. La fonction salariée, je gère la restauration... Etablissement regroupant… Association à but non lucratif, regroupant 90 établissements pour enfants et adultes handicapés. Tout type de handicaps, tout type d'âge puisqu'on va du biberon au dernier âge. Tout type de pathologies et avec des équipements adaptés à tout type de pathologies. Nous avons des établissements… Au départ l'ASEI c'est l'Association des Enfants Invalides. Son nom a changé tout en gardant « A.S.E.I » et est devenu comme dénomination « Agir, Soigner, Eduquer, Insérer » parce qu'en fait ce sont les quatre verbes d'actions que nous mettons en place vis-à-vis des résidents par rapport à la nature de leur problématique. Hein. Heu… Donc aujourd'hui l'ASEI fait du soin du tout petit âge jusqu'au dernier âge, fait de la rééducation, fait des rééducations de pathologies, fait de l'enseignement – enseignement scolaire, primaire, secondaire, voire même au-dessus comme le lycée – fait de la formation professionnelle soit dans des niveaux type APR, type CAP ou travail adapté à certaine catégorie de handicaps, par des CAT, Centre d'Aide par le Travail, qui aujourd'hui s'appelle EA, Entreprise Adaptée, ou ESAT, donc. La différence entre un EA et un ESAT, en EA, le salarié est sous le droit du travail, il est considéré comme un salarié tout à fait normal comme les autres sauf que la nature de son handicap en général plutôt psycho, fait qu'il a besoin quand même d'être orienté et encadré. D'accord. C'est pour ça qu'on les appelle les

entreprises adaptées. En ce qui concerne l'ESAT, là on est sur des handicaps ou des polyhandicaps physiques et/ou mentaux dans lequel l'encadrement doit être plus important. Un salarié en EA peut parfaitement passer dans ce qu'on appelle des milieux ordinaires sans aucun problème, si le milieu ordinaire est apte à gérer la nature du, entre guillemet, dysfonctionnement. Ok. Voilà. Et enfin on a des établissements dans lequel les résidents de par la nature du handicap ont… vont de très peu d'autonomie à pas du tout. Donc certain ce sont des FAM, Foyers d'Accueil Médicalisés, ils sont hébergés, néanmoins ils peuvent avoir en partie une activité professionnelle, ou une activité. Lorsqu'on est dans les MAS, Maisons d'Accueil Spécialisées, là on est sur les cas les plus lourds, avec des pathologies souvent incurables. Ensuite on a des EHPAD, donc des maisons de retraite, d'accord. Tout simplement parce que malheureusement quand on prend sa retraite à 65 ans, ou et quelques, on n'est pas à la retraite de son handicap, le problème c'est qu'on est plus couvert par la DAS, enfin la RAS aujourd'hui, donc ça passe sous le giron Sécu. Sécu, conseil général, voilà, bref. Donc ça passe de la CPAM vers la RS ou le conseil général, oui c'est l'inverse. Donc voilà globalement le boulot de l'ASEI. Au niveau restauration on fait environ 650 000 repas par an sur trois cuisines centrales. Le principal ici, aux alentours de 2 800 repas jour. Ensuite deux autres on va dire 400 environ, l'une du côté de Tarbes pour les établissements dans les Pyrénées et du coin là-bas et l'autre dans l'Aude, voilà. Parallèlement à cette fonction de salarié en tant de directeur de la restauration ici, je suis depuis une dizaine d'années à l'association Restau 'Co qui est l'association nationale de la restauration collective. Je suis président de Resto 'Co pour la région Midi Pyrénées Languedoc Roussillon dont j'ai eu la délégation suite au nouveau découpage des départements et je suis le vice-président au niveau national. Donc Restau'Co est une association pour l'ensemble de la restauration collective en gestion directe, donc autogérée. En opposition de Sodexo, Elior, Medirest, Scolarest et autres sociétés. Néanmoins nous représentons plus de 60% du marché puisqu'à l'intérieur de Resto 'Co vous avez non seulement tous les adhérents Resto 'Co mais vous avez par exemple l'AGI qui sont les intendants des lycées, il y en a quand même 5 200 dans toute la France puisqu'ils sont tous dans Resto 'Co. Vous avez l'UDIR, l'Union Des Ingénieurs Hospitaliers, toute l'hospitalisation publique, moyens et longs séjours, les courts séjours sont un peu différents, il y en a. Vous avez Domusvi, un groupe de maison de retraite. Vous avez après le CENA, groupe des experts en nutrition et en alimentation. Vous avez l'AFDND, Association Française des Diététiciens Nutritionnistes. Vous avez actuellement tout un tas de petites associations. Puis enfin vous avez de plus grosses structures comme le Crous et les Cnous. Donc le Cnous, et par voie de conséquence le Crous, donc la deuxième ensuite, enfin même si certains d'entre eux ne savent même pas qu'ils en font partie, c'est un peu surnaturel les Crous, un état dans l'état, c'est une chose. Néanmoins c'est pas mal. Quand je vois, qui moi suis un vieux croûton, ce qu'était les Crous il y a 40 ans, mes

agneaux, vous êtes mieux servi aujourd'hui. Ensuite vous avez GOESS Groupement d'Economie Social et Solidaire. Donc GOESS est en regroupement de structures autonomes du type RATP, SNCF, Air-France BTP, villages de vacances, etc. Donc tout un tas de structures, très souvent du côté associatif ou syndical, d'accord, qui en fait ont mutualisé certains moyens en particulier pour mieux acheter mieux gérer, c'est ce fameux regroupement qui s'appelle GOESS. Et vous avez enfin, dernière nouveauté, l'armée française, puisque l'armée française vient de rentrer dans Resto 'Co, d'accord. L'armée française étant en phase de modification de fonctionnement, c'est-à-dire les trois composantes classiques, terre, air et mer, deviennent des composantes armées de métiers, ça on le sait depuis longtemps, vous faites pas le service militaire, c'est bien dommage vous verrez c'est très formateur, en plus sans déconner, je dis ça en rigolant, mais c'est très formateur. Donc, s'oriente vers les armées de métier et du coup mutualise les fonctions logistiques, des fonctions transversales, qui servent, je veux dire, au bon fonctionnement en particulier de la restauration collective. Voilà, globalement voilà Resto 'Co, donc regroupement de bénévoles, d'accord. Les points essentiels de Resto 'Co c'est ça, c'est fédérer de fonctionner en réseau, s'entraider, c'est avant tout en réseau d'entraide. Ensuite c'est de mutualiser certaines compétences au certain savoir-faire que l'on peut ensuite dupliquer dans le cadre de formations. Nous avons une structure de formations, avec des formateurs maisons et des formateurs agrées, externes, qui interviennent dans les établissements. Moi j'aurais dû enseigner à l'Isthia mais je n'ai pas le temps. Et puis on a également monté, ça c'est un peu particulier, pendant quinze ans on s'est battu contre l'éducation nationale qui est pire qu'un mammouth, comme disait un ancien ministre, pour essayer d'entrer dans la 17ème commission consultative paritaire c'est-à-dire celle qui fait les programmes des CAP. Parce qu'en fait quand vous regardez le métier, vous êtes encore jeunes mais quand vous regardez le métier appliqué sur le terrain, entre le métier il y a 40 ans et le métier appliqué aujourd'hui de cuisinier on est dans des mondes totalement différents. Ok c'est comme si vous faisiez aujourd'hui un mécanicien chez Porsche et un mécanicien chez 2CV, ce ne sont plus les mêmes métiers : d'un côté c'est du système démerde, de la débrouille, de l'autre côté c'est de l'électronique, de l'informatique, c'est des choses, on ne change plus, on ne démonte plus cet appareil pour changer une pièce on en met un nouveau. En matière de restauration, c'est schématique, c'est ce qui s'est passé, c'est l'évolution du métier qui est allé vers, de la restauration gastronomique, ça revient très élitiste les meilleurs des écoles hôtelières, le meilleur du gastro, élitiste, qui est bien en termes de maîtrise et de savoir-faire ancien et levier de métier. Ensuite il y a de la restauration thématique, vous allez avoir une excellente mise à niveau, un excellent restaurant chinois ou japonais mais si vous voulez une blanquette à l'ancienne il sait plus, c'est une base de cuisine, ils ne savent pas. Donc en fait on se bat depuis 10 ans, 15 ans, pour faire, créer un nouveau CAP, cuisinier de restauration collective spécialisé dans lequel il y a les bases métier. Par exemple vous

avez plein de cuisiniers qui sort de l'école aujourd'hui qui ne savent pas faire la différence entre un rumsteck, une entrecôte… j'exagère pas beaucoup en disant ça, alors je te dis même pas travailler le muscle si on lui livrait la cuisse entière de bœuf et qu'il faudrait découper le muscle. A l'heure c'est le gros travail qu'on est en train de faire, c'est d'essayer de ramener des savoirs faires métier de bases techniques pour qu'on puisse continuer à produire maison avec des denrées fraîches et des prestations maisons. Pourquoi je fais cette dérivation un petit peu longue ? Parce que ça va nous amener à la notion de restes, de gestion de restes, de déchets etc. Entre le cuisinier qui travaille le surgelé où vous allez trouver un taux de reste zéro et celui qui travaille en frais vous n'êtes pas du tout sur la même approche sur la gestion du gaspillage, gestion des restes et des biodéchets. Donc au jour d'aujourd'hui la principale évolution dans le métier de la restauration collective c'est qu'elle se différencie de plus en plus de la restauration scolaire pour une raison particulière, un beau dessin vaut mieux qu'un grand discours (il dessine quelque chose). Ici vous avez la RC et ici vous avez la restauration publique. En restauration publique vous avez des cartes avec des plats, ok, ensuite les clients ils tournent, si le mec il est bon et qu'il fait de la bonne cuisine, il fait de plus en plus de client, il fait du beurre. Et plus il fait du beurre, enfin de l'oseille, plus il bouge pas sa carte, plus il se sclérose dans son savoir-faire. Il se spécialise, il s'expertise même. Si vous allez au restaurant comme « L'X » à Toulouse, un milliardaire celui qui l'a lancé ça mais il sait plus faire que ça. Un cuistot à « L'X » qui fait cinq ans à « L'X » il peut plus bosser ailleurs en traditionnel. Ou alors il faut qu'il réapprenne toute les bases puisqu'il a perdu. En matière de restauration collective, c'est différent, les clients ils sont prisonniers ils peuvent pas aller bouffer ailleurs. Donc si vous voulez accroitre le taux de satisfaction et la qualité vous êtes obligé de tourner la variété des plats. Et du coup, en plus avec un flux ici et là les consommateurs qui eux d'un côté sur la restauration collective parce que je suis à la maison, j'ai les enfants, j'ai plus le temps, le mari qui fait pas le repassage, le ménage donc la femme a plus le temps de cuisiner, si encore étant que sa mère ou sa grand-mère lui a appris. Et derrière on travaille tous, on est femme, le temps de travail consacré à la nourriture est beaucoup plus faible en fonction de nos vies personnelles. Le consommateur consciemment ou inconsciemment exige de la restauration collective et de la gastronomie un maximum de fait maison. C'est pas pour rien qu'il y a les maîtres traiteurs, les maîtres restaurateurs, avec la réglementation « fait maison » avec là où on va retrouver tous les savoirs faires de base, les connaissances, et ensuite la capacité de mettre en œuvre. Et par derrière ça veut dire que là vous allez retrouver des établissements de qualité et où vous aurez de la gestion des déchets et du biodéchet que l'on va pas avoir dans la restauration thématique encore moins si vous allez chez Flunch, ça sert à rien. Flunch c'est de l'industriel ils font que de l'assemblage, les restes que vous allez récupérer chez Flunch c'est les restes des assiettes. C'est juste pour vous expliquer comment ce métier évolue. Au jour d'aujourd'hui, en termes d'évolution du

savoir-faire et surtout la largeur, comme on dit en marketing, la profondeur et la largeur d'une offre. Vous les avez en restauration collective. En restauration publique vous avez des profondeurs et largeurs de l'offre extrêmement restreintes, spécialisées mais extrêmement restreinte. Derrière quand vous allez faire votre analyse, c'est entre guillemet quelle est la pathologie du restau ? Tu me le fais à l'ancienne ou est-ce que tu me le fais à la conserve ? Si tu me le fais à la conserve t'auras pas grand-chose à gérer. Après sinon moi ça fait 40 ans que je suis là-dedans, dans tout type de restauration, tout ce qui existe sur le marché. Maintenant venons à vous, parce que c'est pas moi qui compte, c'est les réponses à vos question.

Étudiants : Est-ce que déjà vous avez une politique au sein de ASEI ? Une politique de gestion des déchets ? Est-ce que c'est quelque chose que vous intégrer au sein de votre entreprise ?

Interviewé 12 : Alors on a une politique, on a des souhaits, on a des contraintes, on a des impossibilités. Alors la politique, bien évidemment c'est encore embryonnaire, c'était d'abord de former ce qui doivent s'en occuper. Donc j'ai fait suivre mon chef de production sur une formation en restauration collective et développement durable. C'est une formation qualifiante, bac+2, qui a été mise en place il y a deux ans, qui est en cours d'agrément ministériel pour devenir un des diplômes officiels qui a été fait à la faculté. C'est un bon cursus, David l'a suivi pendant un an en discontinu, il a très bien réussi cette formation, son diplôme et puis sa soutenance de mémoire. Ça c'était la première étape, parce que de toute façon si on ne fait pas rentrer ça dans la tête du responsable, ça va être difficile. Deuxième étape, c'est donc l'environnement que j'« aire ». J'« aire » dans un environnement qui est un parc administratif, technico, dans lequel il y a des contraintes de copropriétés qui sont imposés par le grand Toulouse. C'est-à-dire, ça fait partie des choses surnaturelles. Pour vous donner une idée, je peux pas avoir de bac pour le verre, de bac pour le plastique parce que pour eux on est dans une zone de bureaux donc on est un établissement de bureaux. C'est aussi surnaturel que ça. Donc j'ai dû pour pouvoir gérer les cartons, alors qu'il me les prenait, gratuit, enfin 15 000€ par an, j'ai dû passer un contrat avec un société privé extérieure avec une benne à carton pour pouvoir faire au moins le recyclage des cartons que je paye donc j'ai double charges. Ensuite en ce qui concerne les déchets alimentaires, c'est un peu différent, je suis une cuisine centrale de production, je ne fais que de la production, donc étant donné que quand cette cuisine centrale a été conçu - là encore je reviens à des histoires plus anciennes. La réglementation a un moment donner pour gérer les problèmes de TIAC, a dit une des principales origines des TIAC c'est les contaminations croisées, en particulier les mains. 80% des TIAC viennent des mains et les mains par voie de conséquence, manipulation de produits contaminants. Qu'est-ce qu'on a comme produits contaminants en cuisine ? Les produits terreux. Du coup je suis bête et con, j'interdit les légumes, donc j'impose qu'il y est plus de légumeries

dans les cuisines centrales. Voilà ça s'est fait comme ça, du coup on s'est retrouvé sans légumerie, donc sans légumerie on est obligé de passer en surgelé. On a externalisé le problème. On est passé en conserve et les quelques frais qu'ils restaient c'était un peu problématique. Donc du coup cette cuisine centrale quand elle a été construite en 95, il y a pas de légumerie. Le problème c'est que la 4ème, 5ème gamme qui s'est bien développé, aujourd'hui les légumes frais, lavés, équeutés, désinfectés, épluchés, prêt à l'emploi, on commence à en trouver pas mal. Et là ça va encore évoluer, je pense que là-dessus il faut que vous gambergiez, là il y a des opportunités là-dessus au niveau de la gestion des biodéchets parce qu'il va se monter dans un avenir proche, mon oreille me dis qu'il va s'en monter un du côté de Revel dans un avenir proche. Il va se monter une grosse structure de légumerie fraîche prêt à utilisé. Ça touchera autant les restaurateurs traditionnels, les restaurants publics, que nous. Parce qu'à partir du moment où tu veux le titre de maître restaurateur t'es obligé de travailler avec des produits frais. Est-ce que tu vas payer un cuisinier 35h par semaine à éplucher des patates, pour faire de l'humour ? Il est quand même plus important qu'il cuisine à faire des bonnes sauces que de passer son temps à éplucher des patates. Je vous dis pas le prix de revient de la patate. Macdo l'a bien compris depuis longtemps parce que vous avez rien de frais, rien de préparé à Macdo, c'est que de l'assemblage. C'est cohérent, c'est un bon produit, je suis contre mais c'est un bon produit, ils font bien leur produit. Donc l'évolution qu'on va avoir par rapport à la gestion des biodéchets c'est ça. C'est quand on va avoir des catégories d'établissements de par leur nature réglementaire, qu'elle soit élitiste – maître restaurateur – ou qu'elle soit de restauration collective avec des directives politiques soit municipales ou autre où là il va avoir de l'introduction de produit frais de façon beaucoup plus importante et pour certains d'entre eux, la possibilité d'avoir un volume de biodéchets substantiel. Prenons l'exemple de la cuisine centrale de Blagnac.

Étudiants : J'ai rendez-vous avec lui mardi.

Interviewé 12 : Vous allez voir un petit bijou qui fait rêver tous les mecs du métier, vous allez voir la perle de la cuisine centrale. Il fait son steak haché etc. C'est clair que lui du biodéchet il en a, il fait du frais, c'est merveilleux, tant mieux pour lui.

Étudiants : Elle est toute neuve en plus. Depuis 2013.

Interviewé 12 : Elle est toute neuve ! Vous allez voir celle de Toulouse vous allez avoir peur.

Étudiants : Mais ils ont pas de biodéchets à Toulouse, ils font que de la catégorie 4 et 5.

Interviewé 12 : Tout à fait. C'est un peu mon cas, sauf que j'ai beaucoup de frais parce que effectivement je suis à partir de « laver, équeuter, éplucher ». J'ai pris comme politique, par exemple, pour la carotte rappée, de la carotte rappée fraîche partout même en liaison froide. (Téléphone qui sonne, il répond au téléphone). Donc ici effectivement on est au maximum avec des produits frais, déjà lavés, équeutés, épluchés. Donc en salade je suis en poche, salade toute faite, classique, à mélanger. Les fruits je ne fais qu'allotir, compter, renvoyer, je ne fais pas d'épluchage. Au niveau de la viande je suis sur de la sous vide ou de la fraîche et de la surg' aussi mais avec quasiment pas de déchets. Mes déchets ici ce sont essentiellement des déchets de conditionnement primaire, secondaire voir tertiaire. Déchets alimentaires à la rigueur des fonds de production mais c'est faible. Quelques fruits et légumes abimés qui ne partent pas dans le cadre de l'allotissement ou parce que quand on commande on est en multiple donc de 48 ou 80 pièces selon ce que c'est comme conditionnement. Donc si j'ai 163 oranges et qu'elles sont par 80 je vais en recevoir 240. Après on se débrouille pour réaffecter dans certains centres. L'autre élément de forme de biodéchets de façon indirecte c'est les barquettes, ça c'est le principal problème. Puisqu'à l'heure actuelle on est en barquette thermocellable. Nous livrons à 95% en barquette en plastique. Le problème c'est que j'éclate sur 25 points, le plus gros fais 180 couverts le plus petit en fait 15. Donc le problème, on a fait l'étude de récupérer les barquettes pour les regrouper et pour que ça devienne intéressant il faut qu'il y ait au minimum quatre palettes pleines pour que déjà le système qui viendrait le chercher accepte de les prendre. Donc, il faudrait les rincer, la consommation d'eau, les stocker, les transporter, c'est une denrée sale donc elle ne peut pas être dans mon camion de livraison car il peut avoir contamination croisée, donc je suis obligé de mettre un nouveau circuit de récupération. Et ce circuit en termes de coût carbone, coût de fonctionnement, donc même si je passe des centaines de milliers de barquettes malheureusement j'ai pas le système. Parce que je suis en livraison complètement éclatée dans la nature. Je distribue à 80 kilomètres de Toulouse. Donc à la rigueur sur les établissements de Ramonville on pourrait arriver à faire un certain regroupement. Conserve j'en ai très peu, on a de moins en moins de conserves tout simplement parce que ça coûte cher et parce qu'on arrive à faire maintenant de la cuisson stérilisée en système sous enveloppe plastique ou autre. Donc ça veut dire qu'il y aura de moins en moins de métal. Mais qu'est-ce qu'on fait de ce plastique ? Ce sont des plastiques multicouches pour la stérilisation dont la recyclabilité et plus relative. Boissons j'en ai pas, le pain c'est sur le centre. Donc le centre traitement de biodéchets que je peux faire c'est au niveau des centres. Donc on l'a mis en œuvre, dans le foyers Château Saint Jean du côté de Villefranche de Lauragais, qui est un établissement pour grands adolescents et adultes handicapés mentaux moyens/légers, dans lequel on leur créé tout un tas d'activités dont du jardinage de la légumerie etc. Du coup les déchets on composte, ils s'en servent comme ça. Mais on va pas plus loin malheureusement.

Après les taux de restes dans les établissements on en a, c'est tout le problème, donc nous vivons dans le pêché concernant les grammages. Vous avez entendu parler de GEMRCM, ce nouveau réglementaire, vous en avez entendu parler ?

Étudiant : Non…

Interviewé 12 : C'est le fameux plan menu nutritionnel pour la répartition bien séquencé dans le cadre d'une loi dont on est obligé d'appliquer pour la construction des menus pour les équilibrés au sens nutritionnel, c'est le GEMRCM.

Étudiant : Ah oui !

Interviewé 12 : Donc le problème c'est que moi j'ai des établissements où j'ai toutes les catégories de consommateurs : petits enfants, primaire, enfants, ados, adultes… donc je fais comment ? Est-ce que je vais multiplier mes barquettes et faire la barquette de pâtes pour le mini, la barquette de pâte pour les ados … et puis pareil pour les yaourts. Les petits suisses on peut en mettre un pour l'un et deux pour l'autre mais les yaourts, on peut pas encore les couper en deux. Les pommes ou les poires n'en parlons pas. Les steaks hachés on pourrait parce que t'as du 80gr, du 100gr du 120gr mais faut faire la différence. En plus le steak haché c'est un produit qui peut aller du meilleur au pire suivant comment il est cuisiné. J'ai refusé le steak haché cuit en cuisine centrale donc on a référencé les steak haché façon bouchère haut de gamme, qui arrive sous atmosphère contrôlée que nous ne déconditionnons pas, nous ne faisons que ré allotir sur l'unité de déconditionnement supérieur. Et nous les faisons cuire sur les centres. Donc chaque centre est doté d'une grillade et d'une friteuse pour les steaks hachés et les frites fraîches cuites au moment du service. Donc là encore pas de restes en cuisine centrale. J'ai pas de patateuses d'ailleurs, il y a pas de recyclage à partir d'une patateuse. Donc je suis en mauvais interlocuteur pour vous.

Étudiants : Non, non vous n'êtes pas un mauvais interlocuteur. J'imagine que vous êtes au courant de la législation dans le cadre de la loi Grenelle 2. Peut-être vous vous n'êtes pas concerné de suite.

Interviewé 12 : Oui mais on le sera de tout façon. Le seul problème que je vous disais, c'est quelque chose qui est à géométrie très variable parce que ça dépend des moyens dont on dispose, la nature des approvisionnements que l'on a sélectionné dans le cadre de notre cahier des charges. Donc effectivement, néanmoins la loi c'est comme INCO, la loi s'appliquera à tous. INCO c'est les allergènes. C'est une déclaration obligatoire au niveau des allergènes, vous les voyais dans la grande distribution sur tous les paquets, gluten, arachide… les fameux quatorze allergènes. Depuis le premier janvier 2015 même 14/12/14 pour être précis en plus, euh on doit dans nos menus être

capables de dire à nos consommateurs, la présence d'un des allergènes majeurs à l'intérieur des préparations. Euh, pourquoi je suis parti sur les allergènes moi ?

Étudiants : Euh oui c'était que vous alliez arriver de toute façon à être soumis à cette loi.

Interviewé 12 : Oui je sais très bien qu'on va y être soumis, mais les points sur lesquels ça va s'appliquer sont relativement faibles au vu j'allais dire de notre mode d'approvisionnement. Voilà.

Étudiants : Oui tout dépendra comme vous disiez par rapport à la cuisine centrale de Blagnac, apparemment là-bas ils auraient en fonction de ce qu'ils ont choisi comme mode d'approvisionnement, plus de déchets. Mais c'est sûr que la cuisine centrale, ce ne sont pas les premiers visés d'après le textes qu'on a vu. Euh après vous aussi peut être en tant que directeur régional aussi chez Resto Co, comment est-ce que vous… ?

Interviewé 12 : Alors il est clair que vous avez des types de restauration. Le problème des cuisines centrales, c'est, elles ont été créées pour quoi ? Pour pouvoir produire en grosses quantité de façon économique et de façon sociale au sens du temps de travail, 35h par semaine, 14 services euh mais c'est surtout pour harmoniser, fédérer, tout un tas de petites unités. En règle générale les grosses cuisines centrales sont très souvent une concentration d'une multitude de petites. Donc ça veut dire qu'à partir du moment où on exporte vers une multitude de petites, tu délus euh énormément les restes, tu les multiplies légèrement, tu les multiplies d'office légèrement que par rapport à une grosse. Parce qu'une seule grosse en proportion peut se retrouver, mieux gérer ce qu'on appelle sa fin de service et faire en sorte que de finir presque ric rac en termes de presta ok, mais quand tu es sur pleins de petites euh, t'as non pas une distillation mais au contraire une légère augmentation du taux de reste de chacun d'accord, par contre c'est disséminé dans la nature. Donc se pose le problème du coût du regroupement, comment les traiter. Est ce qu'on doit traiter ces biodéchets par un phénomène de dessiccation pour les sécher, comme ça existe et qu'il y a des réponses matérielles qui permettent donc de de trier et de faire une dessiccation des déchets, en séparant les déchets végétaux des déchets viandes, parce que derrière au niveau des composts je sais pas si vous le savez mais il faut faire cette différenciation. Euh tout le problème voilà sur des structures comme les nôtres, si vous voulez c'est délicat. Sur une structure comme du conseil Général ou du conseil régional, qui supervisent les CROUS, qui supervisent les unités de restauration grosses, disséminées dans la nature mais toutes grosses 300, 500, 1000 couverts ou plus hein ?

Étudiants : Je crois qu'on est à plus de 2000 par jour.

Interviewé 12 : Voilà là là on retrouve un potentiel de biodéchets, on a un point déterminé qui est beaucoup plus intéressant. C'est clair que si on prend la gestion des biodéchets sur les lycées et les collèges Midi-Pyrénées, euh même du Grand Toulouse, on va dire, là il y a un gros potentiel. C'est clair qu'il faut le gérer là. C'est pas sur ma cuisine centrale, éventuellement sur deux offres principales oui, mais ça va pas être important. Ça va pas être important pour une autre raison, quelle est la typologie d'activités économiques dans établissement dans lequel je suis ? Je vous donne un exemple, quand je suis dans un foyer médicalisé, j'ai 42 résidents, midi et soir, j'ai 42 repas le midi, plus les 7 ou 8 ou 12 salariés qui sont là, qui les aident à manger. Aller, 55 à midi, 55 le soir, commandé 55, livré 56, parce qu'il y a le plat témoin, consommé 55 point barre. Ton taux de reste il est quasiment nul. D'autant plus quand tu as là-dedans des régimes, des sans gluten, des sans arachides, des sans matières grasses, des sans sucres, des diabétiques… toutes les déclinaisons régimes qui par définition c'est produits à limiter donc ça veut dire que le taux de restes est proche de 0. Donc un établissement comme cela si vous voulez, c'est pas qu'on dit qu'on est un bon exemple c'est que la particularité fait que notre clientèle étant prisonnière, étant quasiment ferme en termes de consommer par rapport à commander, mon taux de restes est très faible. D'accord, si tu vas sur un resto U, ou si tu vas sur un restaurant interentreprises, dans une zone industrielle, ok, euh au mois d'avril, il fait beau soleil, 22 degrés, tout le monde se barre, parce qu'on va aller casse croûter sur l'herbe, j'exagère mais la saisonnalité, l'impact climatologique, l'absence d'obligation de consommation, t'es pas obligé d'aller manger au CROUS tous les jours. Tu peux aller y manger matin et soir si tu veux mais t'es pas obligé. En partant de ce principe il y a des aléas de consommation par nature de prestation quant à la variété de l'offre offerte ensuite par nature de la fréquentation. Donc c'est plutôt ça qu'il va falloir que vous regardiez. C'est quelle est la typologie des établissements ? Quels sont les établissements dans lesquels les gamins peuvent, ne peuvent pas aller manger ailleurs, primaire, maternelle ? Dans un lycée, à partir de 16 ans tu peux pas obliger un gamin à manger au lycée, d'accord, c'est mon problème sur le lycée que j'ai ici à l'entrée de Ramonville, où ils commandent 180 couverts mais je peux en faire 120 comme 220, donc ça dépend du jour.

Étudiants : Vous avez du surplus alimentaire ?

Interviewé 12 : On a des surplus oui. Alors étant donné qu'on est en liaisons froides, on en a un petit peu l'habitude donc on garde un chouïa, on réchauffe pas tout, éventuellement ça sert en supplémentent pour le repas du soir, au niveau des internes, euh, on recycle un chouilla, dans le cadre réglementaire, et dans les DLC légales. Mais oui, j'en ai. Et du reste alimentaire, j'en ai sur certains, ça j'en suis sûr. Sur les autres beaucoup moins, du fait de la clientèle prisonnière.

Étudiants : Aussi peut être au niveau des centres médicaux, il y a peut-être le problème de la médicalisation.

Interviewé 12 : L'état médical oui, l'état gustatif des oui, effectivement, pour ce qu'on appelle le médico, sur le médico, que ce soit le médico-social, c'est notre activité ou le médico EHPAD etc., là oui il peut y avoir un phénomène de reste parce que suivant la pathologie du résident, il y a des jours où il peut manger, j'en ai moi dans le monde du handicap, et puis il y a des jours où il mange en nature, pardon en aliments préparés en cuisine centrale dont la texture est éventuellement adaptée, en terme de hachée, mixée, mixée lisse. Mais parfois lorsque l'état pathologique ponctuel est très mauvais on peut passer sur ce qu'on appelle des mixés lisses industrialisées, c'est à dire ce qu'on appelle de la nourriture industrielle. D'accord, que j'ai en frais ou en surgelés dans chacun des établissements en termes de dépannage suivant la nature du consommateur. Voilà, donc là effectivement, ils peuvent, rester un plat éventuellement mais bon, la nature ayant horreur du vide, ok, le personnel qui est en cuisine ou en service, s'il reste un peu, il mange, à la fin du repas.

Étudiants : Bon tant mieux.

Interviewé 12 : Voilà comme ça ils ont pas le repas à payer. Parce que je vois bien comment ça se passe dans les centres. Je sais très bien qu'il y a toujours 2, 3, 4 coupables ou plus qui servent de variable d'ajustement.

Étudiants : D'accord donc au niveau de vos centres, on comprend bien donc aujourd'hui, vous c'est surtout par rapport au choix d'approvisionnement que vous avez fait, aujourd'hui vous êtes pas vraiment concerné, euh par cette valorisation puisque vous avez un taux de déchets qui est très bas finalement ?

Interviewé 12 : Oui j'ai un taux de déchets alimentaires purs hein.

Étudiants : Biodéchets pardon.

Interviewé 12 : Oui biodéchets, j'ai un taux de biodéchets qui est très faible, effectivement. C'est des restes de cuisson, des restes de sauce euh, la raclure on va dire du gastro ou le fond de sauteuse euh bon.

Étudiants : Oui parce que concernant cette loi, que je vous parlais tout à l'heure, l'ADEME avait créé des centres pilotes avec euh notamment des restaurateurs collectifs, enfin il y avait plusieurs entreprises qui avaient joué le jeu. Et en fait, ils avaient réussi à faire des moyennes de restes par secteurs, donc je crois que les cuisines centrales c'est à peu près du 11g par repas, ce qui est pas énorme, vous êtes les moins euh, donc si on le rapporte par rapport à la législation qui demande pour le seuil de 2016, 10 tonnes que les cuisines centrales, fin voilà. Je crois que vous êtes à peu près

dans les 2500 repas par jour, au-delà, vous devriez être concerné voilà. Mais aussi après tout dépend, il faut prendre en compte l'approvisionnement qui je pense est différent.

Interviewé 12 : Au niveau de Resto'Co hein, puisqu'il y a des études là-dessus alors, à l'heure actuelle, le champion toute catégorie est en, matière de gaspillage, ce sont les prisons.

Étudiants : Ah oui.

Interviewé 12 : Oui parce que le prisonnier, pour tout un tas de raisons, euh soit ils mangent pas pour des raisons de coutumes soit parce qu'il y a toute la possibilité d'avoir tout un tas de produits extérieurs euh biscuiterie autre connerie, euh parce que les prisons ont toujours été dans une certaine suralimentation, parce que c'est un facteur de tranquillité. Bon c'est tout relatif, avec l'évolution du type de population qu'il y a aujourd'hui dans les prisons. Euh mais c'était un facteur indirect, c'est comme à l'armée hein, très bonne alimentation à l'armée là c'est pour avoir un super état physique en termes de combat. Maintenant dans les prisons c'est un facteur de tranquillité. Et oui, un prisonnier ou un détenu bien repus euh il fait la sieste, il fait pas suer son surveillant. C'est pareil un étudiant bien repus, il dort l'après-midi, le prof en fac il est pénard devant 600 personnes, il y en a 532 qui dorment (rires) et son cours il est facile. Non j'exagère.

Étudiants : Ça enregistre (rires)

Interviewé 12 : Oui je sais ce sera enregistré ça aussi. J'avais entendu parlé de l'ISTHIA, j'avais rencontré comment elle s'appelle… ? J'étais allé avec elle avec Slow Food. Bref, enfin après que vous dire ici hum on a développé la certification ISO 9001. Nous sommes une des rares cuisines centrales de France certifiée ISO 9001, attention quand je dis rare, il y en a pas mal qui le sont, mais sur la totalité des processus de la commande au chargement dans le camion, quels que soient les ateliers, y compris l'atelier régime. Où on a jusqu'à une vingtaine de déclinaison, compte tenu des sans viandes, sans porcs, sans œufs, sans poisson, sans sucre, sans sel euh après tous les allergènes, les 14 allergènes, et ensuite les régimes spécifiques ; sans gluten..., pour les obésités, on a une IT obésité ici, pour les adolescents et enfants euh donc globalement une préparation et susceptible d'être déclinée en 24 sous-ensembles, adaptées à ces pathologies, plus une centaine de résidents, ou c'est de l'entrée au dessert, en individuel spécifique, adapté à sa pathologie, donc ça c'était un des gros points forts la certification qui est très compliquée ISO 9001, une certification industrielle hein. Dont vous avez peut-être entendu parler ?

Étudiants : Oui

Interviewé 12 : Ok, on passera un peu plus tard la 22000 parce que là on peut pas tout passé en même temps, même si elle peut peut-être disparaître au profit de la 14000 on sait pas bien, je vais vous dire que la 22000 voilà. Euh c'est un gros point fort qu'on maîtrisait pour la production, et puis surtout, le risque juridique, il faut pas oublier. Tous les personnels de la restauration oublient qu'on est passé d'une législation de moyens à une législation de résultats. A partir du moment où il y avait un dysfonctionnement majeur, comme par exemple une TIAC, peut y en avoir d'autres hein ok. Vous avez vis à vis de votre responsabilité civile et pénale, l'obligation de démontrer que vous n'êtes pas coupable. C'est pas du tout la même chose. D'ailleurs, ils vous incombent la preuve de votre non responsabilité. Ce qui est extrêmement difficile en matière de TIAC, d'où le fait que les principes de certification, bon le plat témoin, vous en avez entendu parler hein euh, sont particulièrement importantes parce que effectivement c'est une assurance. Bon pardon on dévie par rapport à notre objectif hein (rires). Alors après qu'est qu'on peut gérer, alors en biodéchets donc j'ai une secrétaire qui est la championne absolue dans le recyclage des stylos Bic puisqu'elle garde tous ces stylos quand ils sont finis. (rires)

Étudiants : Moi j'aimerais savoir juste un petit peu au niveau des centres sur lesquels vous servez les repas. Je me posais la question aussi par rapport au fait qu'ils soient, que ces personnes-là reçoivent euh des médicaments j'imagine, et que c'est un petit peu comme la gestion des déchets dans les hôpitaux, il y en a qui doivent j'imagine cacher dans la nourriture. Et que même si un jour vous êtes soumis à cette réglementation.

Interviewé 12 : Alors je vais vous raconter une histoire mais alors vous coupez l'enregistrement ou sinon on peut le dire mais je vais pas dire où c'est aller.

Étudiants : Oui oui on le dit pas.

Interviewé 12 : En 75, c'est au moment où le plan de modernisation des hôpitaux avait été lancé en France, et beaucoup d'hôpitaux étaient passé du modèle 1850 au modèle 1980 avec euh de la liaison froide nin nin nin bref, de la technologie moderne mais par contre avec les anciens salariés et les anciennes habitudes. Et j'arrivais dans un hôpital où en assistant technique au bout d'un moment et dans le fonctionnement tatatitatata pi il y avait une super gestion de récupération des déchets en eau grasse d'accord ce que l'on appelait les eaux grasses en fait tous les déchets alimentaires. Et ça, ça marchait super bien, il n'y avait presque tous les jours un camion avec trois quatre poubelles de 150 litres qui partait euh pour une porcherie, bon très bien. Et puis en me renseignant, la porcherie je me suis aperçu qu'elle appartenait à l'hôpital. Mais tout simplement parce que l'hôpital avait ses porcs qui repartaient à l'abattoir et revenaient dans la cuisine centrale où on fabriquait le pâté, les jambons, d'accord, donc on était en circuit fermé. D'accord donc au niveau du produit, donc c'était très bien en terme

économique et de gestion. Ce qui est l'avantage aussi vis à vis d'un marché public d'être complètement transparent et fermé, alors du coup il n'y avait pas besoin de faire d'appel d'offre sur le porc puisqu'ils avaient eux-mêmes leurs porcs. Donc en termes de prix de revient pour l'hôpital, c'était extraordinaire, c'est du porc gratis (rires). Bref, sauf que à un moment donné, je regarde les eaux grasses et évidemment je vous dis pas les pansements, les seringues, les médicaments euh qu'ils y avaient dedans. Sans compter qu'il y avait un pavillon pour les contagieux et bien évidemment les eaux grasses des contagieux partaient aux porcs. Alors les porcs ils étaient jamais malades hein, extraordinaire, c'était une des porcheries de France qui à mon avis avait le taux de maladies de porc les plus faibles de France, puisqu'avec tous les médicaments qu'ils bouffaient ok ils étaient euh avec tout ce qu'on retrouvait dans la bouffe. Sauf qu'en terme de cohérence, euh ça retourne la gestion des biodéchets dans les hôpitaux. Ça, ça s'est vu régulièrement, donc bonne séparation des biodéchets par rapport au self, toute la partie production cuisine pure et self c'est d'un côté et la partie retour plateaux malades, pour moi, il faut l'écarter, voilà. A cause de ce risque.

Étudiants : Oui justement, donc j'ai eu un contact avec quelqu'un qui a créé une filiale au niveau d'un CHU où justement ils ont mis en place cette gestion que vous disiez sur les selfs et sur les internes, et là ils essaient de trouver une solution pour mettre sur les plateaux patients

(Son téléphone sonne)

Interviewé 12 : Ouais le pain les conneries comme ça. (Répond au téléphone). Excusez-moi, aller revenons à nos biodéchets.

Étudiants : Oui donc si un jour vous êtes soumis, parce qu'en fait si je comprends bien, vous êtes aussi responsable des sites qui…

Interviewé 12 : Oui des sites satellites.

Étudiants : Oui voilà donc si on fait un calcul des restes alimentaires qu'il y a, peut être qu'un jour vous y serez soumis on va dire réglementairement. Donc est ce que vous avez euh, et du coup vous aurez cette contrainte j'imagine de…

Interviewé 12 : Je fais la réponse (rires). Chaque établissement est un établissement autonome, ce qu'on appelle établissement autonome de prestations d'accord, donc j'ai mon propre SIRET, ça veut donc dire que les plats que je livre dans mes différents établissements à la sortie du camion ne m'appartiennent plus, donc en termes juridique effectivement c'est une façon pudique et mal… pas malhonnête mais euh détournée ok euh d'éviter la réglementation même si c'est vrai qu'en théorie je ne suis pas responsable des déchets, des déchets qui ne m'appartiennent plus. Puisqu'il y a un transfert de propriété, je facture ma prestation des repas livrés, donc il y a un transfert

de propriété et si je prends chacun des établissements séparés aucun hormis peut-être un, aucun arrivera à s'y mettre.

Étudiants : Chaque site est autonome financièrement.

Interviewé 12 : Voilà, et de toute façon, si on me regroupait, économiquement, j'allais dire, le coût de la mesure serait énormément supérieur à son intérêt économique. Donc à un moment donné, c'est bien de faire le biodéchet mais si c'est pour consommer en gazole, en camion, en goudron, en tout ce que tu veux, en taxe carbone, euh beaucoup plus que la valeur que ce que l'on traite, à un moment donné, le bon sens doit rester bien jugé, le bon sens doit rester déterminant. J'aurais tendance à dire c'est peut-être une formule qu'il faudrait mettre dans la gestion des biodéchets, un bon sens équitable et prouvé, et déterminant à la réflexion.

Étudiants : Il faut que ce soit rentable à la fin.

Interviewé 12 : Faut que ça ne coûte pas plus cher.

Étudiants : Oui voilà.

Interviewé 12 : Oui, de toute façon, quoi qu'on applique euh, une nouveauté économique, quelque professionnel, quel que soit le, un service que l'on amène, s'il vient en remplacement d'un autre, il doit améliorer quelque chose, il doit au moins être au même coût. S'il est plus cher, s'il emmène des inconvénients euh attends quel est l'intérêt ? Qui va aller aujourd'hui acheter une voiture qui consomme 18litres au 100, plus personne. A un moment donné si vous voulez, euh voilà, il fait que tout sur ce domaine-là, parce que c'est tellement subjectif, en global oui quand j'entends dire « ouais y'a 20-30 % de gaspillage en France », c'est faux. C'est à la fois vrai et faux ok, je m'explique. Euh vous avez une gestion des biodéchets qui est beaucoup plus importante chez les grossistes et distributeurs et les producteurs, à cause du comportement consommateur. Aujourd'hui, regarde la tête de la banane, regarde la tête de la tomate, regarde la tête de la carotte, regarde la tête du concombre, est ce qu'on voit un concombre tordu aujourd'hui ? Non ! Faites les supermarchés, ils ont tous la même longueur, ils ont tous la même forme. C'est extraordinaire, on les croirait industriels. Ok, c'est pas vrai, la nature ne produit pas des produits normaux, donc ça veut dire qu'à un moment donné, des produits qui sont considérés en termes de marketing, comme non vendables, alors que ce sont des produits parfaitement consommables. C'est à ce moment-là, où des unités, regroupant, j'allais dire, faisant le lavage, l'épluchage, l'équeutage, etc. que les industriels euh des salades composées, euh que l'on trouve en surgelé, comme les maraîchères de légumes en supermarchés ou tout ce que tu veux. Elles sont faites avec quoi ? Elles sont pas faites avec la plus belle des tomates et la plus belle des carottes hein, c'est pas vrai. Elles sont faites avec

celles effectivement qui rentrent pas dans le circuit de distribution classique, parce que le consommateur, bêtement, exige le beau, et le normé, par rapport au bon. Et là aussi c'est un problème d'éducation.

Étudiants : Ça, ça commence, il y a quand même des choses qui commencent à rentrer petit à petit mais c'est… Il y a dans les supermarchés ce qu'ils appellent les légumes moches en ce moment.

Interviewé 12 : Oui voilà, c'est pas parce qu'il est moche qu'il est pas bon, c'est peut-être même souvent l'inverse.

Étudiants : Oui, moi j'ai le souvenir d'un marché que j'avais fait sur Toulouse, il devrait être comme ça (en faisant le geste pour montrer qu'il était gros) et en fait il en restait qu'un sur l'étale, mais ils étaient deux clients à le vouloir, donc ils se le sont partagé tellement il était gros, c'était la première fois que je voyais ça (rires). Mais il était difforme, il était pas beau, mais apparemment très bon (rires), puisqu'ils ont fini par trouver le compromis de la séparation.

Interviewé 12 : Oui voilà. Bon qu'est-ce qu'il reste comme point ?

Étudiants : Je pense qu'on a à peu près fait le tour

Interviewé 12 : Bon ça va je vous ai pas tout cassé ?

Étudiants : Non non (rires). Alors après, comme conclusion, quand même, on a une petite euh. Pour vous dans un monde parfait, comment serait la gestion du déchet ?

Interviewé 12 : Alors, euh, retirer de cette Terre les 5 % de cons que l'on trouve partout (rires). Euh ça c'est là l'obligation prioritaire numéro un déjà euh. Deux, euh que le consommateur apprenne et comprenne qu'à un moment donné entre des objectifs économiques et des objectifs qualitatifs, l'un est interdépendant de l'autre. Et qu'en restauration scolaire, il est complètement débile, et je pèse mes mots, complètement débile, d'exiger par exemple une alimentation 100 % bio alors qu'on sait pertinemment qu'on a pas la capacité de les produire, qu'à l'heure actuelle la principale problématique du bio, c'est un problème de productivité et il ne faut pas mettre le mot négatif derrière le mot productivité. C'est un problème de variété, de grammage, alors que d'un autre côté on a un consommateur qui veut que les choses soient normalisées, la pomme de 80 g pour maternelle, la pomme de 120 g pour le primaire, la pomme de 160 g pour l'ado euh attends, à un moment donné il faut arrêter, il faut être cohérent, et puis on veut surtout pas qu'il y ait une tâche sur l'abricot, oh il y a une tâche c'est pas beau, euh ou on jette les oranges bio que je leur avais acheté parce qu'elles étaient pas toutes de la même couleur, pas toutes de la même forme, mais elles étaient bio, mais pas belles. Donc Ah c'est pas bon Ah elles sont moches ! Donc on les jette. Ce que

je vous raconte c'est vrai hein. Donc à un moment donné euh je vais dire c'est que les exigences du consommateur soient en logique avec une diffusion de connaissance parce que tout le monde n'a pas cette connaissance, ok suffit de réclamer du bio pour avoir du bio. Du bio aujourd'hui coûte entre 30 et 100 % plus cher. Vous ne trouverez pas de viande à moins de 100 % par rapport à la production entre guillemets industrielle parce qu'en France, on a pas une production de viande industrielle contrairement aux États Unis. D'accord, si vous regardez l'élevage bovin aux États Unis et ce qui est fait en France, c'est le jour et la nuit. Sans compter que nous, on ne javellise pas la viande comme le font les Américains, pour la stériliser, et qu'ils essaient de nous imposer dans les fameux accords internationaux, que j'espère les cons de l'Europe ne vont pas signer, parce que ça va être catastrophique, on a l'industrie de la viande en France, la meilleure du monde, la plus propre, avec les produits, les bêtes, les plus saines, toutes proportions gardées, bien évidemment. Donc, et ça reste une agriculture paysanne, de petites et moyennes unités, d'accord, on est pas sur des gros trucs industriels, on a la meilleure traçabilité en viande, la France à la meilleure traçabilité en viande. On se bat depuis des années pour essayer d'obtenir le né, élevé, abattu, transformé, dans le pays. Pourquoi ? Parce que derrière si tu veux mettre des approvisionnements de proximité, pour pouvoir régler, pour pouvoir répondre aux souhaits lunatiques de nos hommes politiques et de notre ministre de l'agriculture, qui veut que l'on fasse les approvisionnements de proximité, et sauf qu'on est dans l'Europe, tu ne peux pas dire je veux acheter du bœuf français, quand t'es un établissement public soumis aux lois du marché, du code des marchés publics, et au lois OPN, tu ne peux mettre « Je veux du bœuf français », c'est interdit. Les anglais, les espagnols et les allemands, ont le droit de gueuler, et ils auraient raison. Donc partant de ce principe, d'accord pour revenir à ce monde idéal, Il faut que les gens comprennent à un moment, qu'entre un objectif, qu'il soit national, ou qu'il soit européen, et les moyens que j'ai pour atteindre cet objectif, il faut la raison. Tu ne peux pas avoir de la bonne restauration maternelle ou primaire, à 2,48€, en voulant du bio. (Échange avec une de ses collègues). Euh ouais continuons à délirer tout en parlant sérieusement. Ouais voilà, aujourd'hui le problème c'est ça si vous voulez. Beaucoup de gens parlent sans savoir, ne se rendent pas compte que aujourd'hui on ne peut pas faire du bio partout, on a pas les moyens de se le payer, ok, moi mon prix est bloqué depuis 6 ans. Ça fait 6 ans que j'ai pas d'augmentation de tarif, comment voulez-vous que je mette en place du bio. Je n'ai pas les moyens de mettre en place du bio.

Étudiants : Surtout que les matières premières augmentent en plus.

Interviewé 12 : Ouais, surtout que les matières premières augmentent, que le personnel etc. Mais euh nous, le médico-social comme nous, on dépend de qui ? Moi j'ai les deux plus mauvais payeurs de France, l'État et la Sécurité Sociale, les deux plus fauchés, les deux plus endettés. Pourquoi voulez-vous qu'ils me donnent plus de fric

pour améliorer la qualité des plats dans mon assiette. Ils n'ont pas les moyens de me le donner, et je vais pas aller le leur demander. Voilà, si vous voulez c'est plutôt ce rôle-là aujourd'hui, c'est que l'information pertinente objective circule et qu'elle serve au raisonnement et au cadrage des exigences. On ne peut pas avoir une restauration de Bocuse partout je suis désolé, c'est pas vrai, on ne peut pas avoir du bio partout, ok il faut que les agriculteurs puissent vivre de leur travail, comme n'importe quel autre travailleur, mais pour ça il faut accepter de payer un bon prix, il faut lutter contre la grande distribution qui est à l'heure actuelle le maillon dans le système le plus pervers. Parce que c'est elle qui pousse les prix à la baisse, et qui amène à des faillites catastrophiques.

Étudiants : Et c'est elle qui fait le plus de déchets.

Interviewé 12 : Et c'est elle qui produit le plus en effet de déchets, qu'ils commencent à traiter.

Étudiants : Enfin peut être qu'on leur donne les moyens hein au niveau législatif et réglementaire puisque je crois que ben ils ont le droit maintenant de donner déjà, de faire des dons alimentaires.

Interviewé 12 : Oui oui tout à fait.

Étudiants : Et puis cette mise en place, peut être petit à petit, puisque les gens commencent à changer un peu.

Interviewé 12 : Oui, bon sachez que moi je suis très optimiste sur l'avenir, c'est qu'on reste en France attaché à une restauration variée, de qualité, ça c'est quelque chose qui durera. J'aurais même tendance à dire que euh l'épisode entre guillemets fast food a été un bien salutaire parce que ça a obligé ceux qui ne le sont pas à faire mieux leur métier, donc euh par voie de conséquence ça améliore. Euh comme je vous l'ai dit, moi j'ai travaillé dans une dizaine de pays, un peu partout, et c'est franchement en France où on a le système alimentaire, d'approvisionnement, en termes de supermarchés, grossistes, distributions, qualité des produits, variétés, et qualité des établissements au niveau de leur tenue pas que pour leur savoir-faire, mais propreté hygiène générale, on a une des meilleures, avec le Japon, on a vraiment les deux meilleures alimentations du monde. Le Japon étant la plus saine et de loin, et de loin.

Étudiants : Oui c'est vrai qu'ils ont une cuisine basée sur des produits euh frais et puis pas forcément trop transformés. Ils ont un sens de l'hygiène aussi très important.

Interviewé 12 : Et puis oui la propreté chez eux qui est absolument extraordinaire. Bon je...

Étudiants : Bon écoutez oui je pense qu'on a fait le tour, c'est parfait. Voilà, maintenant à nous de travailler sur euh…

Interviewé 12 : Voilà, votre cycle, votre formation finit quand ?

Étudiants : Et bien là on a nos partiels en février, ensuite nous avons donc ce dossier à rendre donc en mi-mars et on soutient en avril, et ensuite on part en stage pendant 16 semaines.

Interviewé 12 : D'accord très bien.

Étudiants : Oui voilà dans l'ensemble on avance tous vers nos stages, on espère avant la fin de l'année. En tout cas, vous êtes le premier professionnel qu'on rencontre sur ce sujet, donc c'est bien, on est contents.

Interviewé 12 : Et bien vous allez trouver beaucoup mieux alors (rires).

Étudiants : Voilà donc on va rencontrer d'autres personnes ensuite…

Interviewé 12 : D'accord très bien.

Annexe P : Grille d'analyse des restaurateurs ne possédant pas de système de valorisation

Tableau 11 : Grille d'analyse des restaurateurs ne possédant pas de système de valorisation

	Législation	Choix du processus	Impacts sur l'organisation	Remarques
Interviewé 11 : Directeur d'un CHU	« Alors j'ai eu quelques éléments, notamment parce qu'on les a intégrés dans les commandes publiques. Mais alors sa s'arrêtera là. »	« C'est sur la partie économique la valorisation des déchets de toute façon » « Moi j'ai une approche très économique de la chose » « Ceci étant dit, nous on le prend surtout par l'angle économique sur cette question-là »	« Sûrement ça va poser des questions »	Pour lui, le sens de valorisation passe surtout par les commandes réalisées.
Interviewé 12 : Vice-Président d'un réseau de restaurants collectifs et Responsable restauration cuisine centrale	« Les taux de restes dans les établissements on en a, c'est tout le problème, donc nous vivons dans le pêché concernant les grammages » « Donc là encore pas de restes en cuisine centrale (…) notre clientèle étant prisonnière (…) essentiellement des déchets de conditionnement primaire, secondaire voir tertiaire. » « Je sais très bien qu'on va y être soumis, mais les points sur lesquels ça va s'appliquer sont relativement faibles au vu j'allais dire de notre mode d'approvisionnement » « Géométrie très variable parce que ça dépend des moyens dont on dispose, la nature des approvisionnements que l'on a sélectionné » « Chaque établissement est un établissement autonome (…) les plats que je livre dans mes différents établissements à la sortie du camion ne m'appartiennent plus »	« C'était d'abord de former ce qui doivent s'en occuper. Donc j'ai fait suivre mon chef de production sur une formation en restauration collective et développement durable » « Je peux pas avoir de bac pour le verre, de bac pour le plastique parce que pour eux on est dans une zone de bureaux donc on est un établissement de bureaux » « Un établissement pour grand adolescents et adultes handicapés mentaux moyens/légers dans lequel on leur créer tout un tas d'activité dont du jardinage de la légumerie etc. Du coup les déchets on composte, ils s'en servent comme ça. Mais on va pas plus loin malheureusement. » « Faut que ça ne coûte pas plus cher (…) S'il vient en remplacement d'un autre, il doit améliorer quelque chose, il doit au moins être au même coût »	« Pour gérer les problèmes de TIAC (…) j'impose qu'il y est plus de légumeries dans les cuisines centrales (…) donc on est obligé de passé en surgelé (…) légumerie fraîche prêt à utiliser » « Bonne séparation des biodéchets par rapport à la cuisine pure et self c'est d'un côté et la partie retour plateaux malades, pour moi, il faut l'écarter. A cause de ce risque (médicament dans la nourriture) »	Pas soumis à la réglementation car peu de déchets dû à des convives captifs, un approvisionnement principalement surgelé ou sous vide et des cuisines centrales et satellites dissociées. Conscient qu'il devra s'y mettre un jour. A fait faire une formation sur la gestion des déchets à un responsable et mis en place un petit compost sur un des centres en guise d'animation. Envisage un système qui ne doit pas être plus cher que l'actuel.
Remarques	Soit l'interviewé n'a pas connaissance de la loi, soit il dirige une unité de production avec peu de déchets.	L'aspect économique est mis en avant, ainsi que l'aspect éducatif.	On voit ici que soit on suppose des réticences, soit on modifie l'organisation pour des raisons externes à la valorisation des biodéchets.	

Annexe Q : Grille d'entretien pour les experts

Tableau 12 : Grille d'entretien pour les experts

	Experts
Phase d'introduction	- Présentation du projet - Rôles et missions
La législation	- Connaissance de la loi - L'application de la loi - Perception de la loi
Le choix du processus	- Quel processus pour quelle entreprise ? - Perception des alternatives (don alimentaire, aspect social…)
Les impacts sur l'organisation et sur l'image	- Respect des normes d'hygiène - Mise en place du processus
Conclusion	Dans un monde meilleur, le système de valorisation des biodéchets idéal ?

Annexe R : Entretien 13

Conseiller en bureau d'ingénierie, le 23/02/2016, 30min

Interviewé 13 : Donc c'est quoi votre sujet à vous ?

Étudiant : C'est la valorisation des bio déchets dans la restauration collective. Donc on a fait plusieurs entretiens auprès des restaurateurs pour voir s'ils faisaient la valorisation des biodéchets.

Interviewé 13 : Sur tous les secteurs ?

Étudiant : Sur tous les secteurs. Et donc là on vous contact par rapport à… comme vous êtes en bureau d'étude pour savoir si vous par rapport à ça vous avez de la demande, par rapport à des matériels spécifiques à la valorisation. Donc c'est surtout sur cette approche-là. Donc pour commencer, peut-être une première question, j'imagine que vous avez connaissance de la loi Grenelle 2, par rapport à la valorisation des biodéchets, ce qu'on voudrait savoir déjà c'est si les clients, qui vous contactent pour faire des cuisines, est-ce que ils ont connaissance de cette loi ou pas ?

Interviewé 13 : Ils ont pas connaissance du nom, ça ils savent pas, ils savent qu'il faut qu'ils trient les biodéchets, en gros ça s'arrête là, la connaissance. On sait qu'il va falloir les trier. Après tout ce qui peut avoir sur la loi Grenelle 2, parce que c'est pas que le tri, ça va bien au-delà, c'est complètement étranger et alors surtout ce dont ils se doutent pas c'est les contraintes que ça va leur imposer pour l'établissement, d'un point de vue technique, d'organisation et tout ça. S'il y a 1% qui est au courant, c'est tout. Alors ça se sait un peu plus dans les sociétés de restauration collective parce que à ce moment-là c'est la société de restauration collective qui fait descendre l'information au niveau de ces restaurants. Mais on reste le plus souvent à déjà on va informer les clients qu'on va trier les déchets, qu'on va faire du tri sélectif et puis c'est tout. Ensuite qu'est-ce qu'on va récupérer ? Qu'est-ce qu'on va en faire ? Quelle est la finalité du truc ? Pour l'instant on en est loin. A chaque fois il faut repartir de l'origine et puis expliquer que c'est pas juste trier les déchets pour faire plaisir ou juste pour dire ça y est on l'a fait. A quoi ça sert tout ça ? Oui, on en est qu'au début.

Étudiant : Et finalement de cette loi, comment vous la percevez ? Est-ce que vous trouvez que c'est un objectif réaliste ? Est-ce que c'est mesurable ? Est-ce que derrière, vous pensez que les restaurants collectifs peuvent se faire contrôler ?

Interviewé 13 : Est-ce que c'est contrôlable ?

Étudiant : Oui voilà. Est-ce que ça représente véritablement une gêne entre guillemets pour les restaurateurs, cette loi ?

Interviewé 13 : La mise en place ?

Étudiant : La mise en place et les sanctions aussi prévu par la loi

Interviewé 13 : Alors, est-ce que c'est incitatif en gros ?

Étudiant : Voilà.

Interviewé 13 : Quand on voit la liste des… des problèmes qu'ils peuvent avoir, la responsabilité pénale. Ça peut paraitre incitatif. Maintenant, lire les lois, c'est tellement obscur, que je pense pour l'instant, on tout cas, s'ils s'en tiennent à lire la loi, je suis pas sûr que… c'est quand même un petit peu compliqué à appréhender tout ça. Entre les décrets, les circulaires, les trucs qui viennent se rajouter par-dessus, qu'est-ce qu'il faut faire, pas faire ? Bon c'est extrêmement complexe. Après je pense qu'elle est plutôt bien faite cette loi, si on commence à la regarder, elle est plutôt bien faite et elle va dans le bon sens. Sachant que, si on prend en compte tous les biodéchets. Les contraintes que c'est actuellement, pour un restaurant, enfin les contraintes, c'est sûr si on lui met un sac poubelle et que c'est le camion poubelle qui vient chercher au bout de la rue c'est pas très contraignant. Mais dans la restauration collective, on est très souvent dans les entreprises, les hôpitaux, dans des secteurs où il n'y a pas de tournée municipale qui vient collecter les déchets. Et en plus on commence à payer en plus pour l'enlèvement des déchets, et à payer de plus en plus cher. Donc les gens de ce côté-là, par le biais du côté financier, il commence à se rendre compte que ça coûte cher. Et que le fait qu'il faut trouver des filières spécialisées pour chaque type de déchets ça peut coûter cher. Donc le fait de trier et de valoriser soit même, c'est quand même le but de la réglementation, à la fin, valoriser soit même les produits, moi je pense qu'elle est bien faite cette loi. Après comme toutes ces lois-là, forte, comme pour la réglementation sur les fluides frigorigènes, ils mettent souvent un volet répressif important qui n'est très franchement pas applicable. Il n'y a pas les moyens humains pour vérifier derrière. Mais c'est histoire de dire, voilà « on a fait une loi et derrière on met un arsenal juridique pour se dire, si vous avez une fois quelqu'un qui vient vous contrôler, attention, vous risquez vraiment ça ». Donc les risques ils y sont, maintenant le pourcentage de chance de savoir si vous allez être contrôler pour l'instant il n'y a pas les moyens pour surveiller. Très franchement, il y a déjà du mal à surveiller le côté hygiène de la restauration, les conditions de travail. Penser à envoyer du monde pour vérifier si les déchets sont triés, en termes de moyens mis en œuvre pour l'instant… Après je trouve que la loi elle est très bien faite, elle est incitative dans le sens que il y a des choses à mettre en place et il y a des risques derrière, après c'est tout à chacun, à la profession, je pense, de ce réglementer et de mettre en place ça. Parce que par contre

c'est une loi qui est bonne, qui a mon sens n'est pas contraignante à la fin si on le prend par le bon bout, si on l'intègre déjà dans la conception. Une fois que l'avez intégré c'est pas plus contraignant que de faire une cuisine maintenant ou il y a quelques années. Il faut intégrer le fait que c'est fait comme ça et il y a pas de soucis particulier.

Étudiant : Donc en fait, finalement, quand vous concevez des cuisines équipées, c'est vous qui allez dire souvent plutôt au gens « attention il faudrait mettre quelque chose pour la valorisation des biodéchets ».

Interviewé 13 : Ah oui, neuf fois sur dix, si ce n'est pas dix fois sur dix, maintenant à chaque fois que je fais la conception c'est « attention, vous êtes potentiellement éligible » Parce que vous savez qu'il y a des seuils ?

Étudiant : Oui

Interviewé 13 : Donc « vous êtes potentiellement éligible en fonction de votre seuil de production de biodéchets par repas à cette contrainte ». Et même s'ils ne le sont pas, je leur explique que de toute façon, même s'ils ne le sont pas encore à terme ils le seront. Donc ils sont dans une période de réflexion sur leurs outils de conception, donc autant l'intégrer. Et quand on commence à leur expliquer qu'effectivement, au lieu de mettre les poubelles tous les soirs et que ce soit récupérer et que ce soit une contrainte aussi, on peut travailler différemment. On peut les récupérer, puis on peut les trier et on peut les valoriser. Avec des systèmes de déshydrateurs et tout un tas de choses, des compacteurs, qui font que c'est si contraignant que ça. Il faut juste changer sa manière de voir la gestion des déchets. C'est vrai qu'en France la gestion des déchets, même chez le particulier, ça a bien évolué depuis qu'il y a les déchèteries municipales mais avant on jetait tout et puis… Qu'est-ce que ça devenait ? Personne ne s'en souciait. Et c'est comme ça qu'on s'est retrouvé avec des décharges à ciel ouvert immenses. Parce que quand j'étais à Marseille, une ville comme Marseille il y a encore des décharges à ciel ouvert.

Étudiant : Et vous préconisez tel ou tel matériel ?

Interviewé 13 : Non ça dépend de ce qu'ils veulent faire, ça dépend de leur capacité. Après… ça dépend des filières qu'il y a autour aussi, de comment c'est organisé autour aussi. Donc il a une petite étude à mener, en tout cas, que eux doivent mener, pour savoir comment ils veulent, comment gérer cette partie-là. Après il y a des choses qui fonctionnent bien, il ne faut pas survendre certaines choses pour ce qu'elles ne sont pas. Moi j'aime bien la technique du déshydrateur, il faut juste mettre en garde du discours des personnes qui vendent les déshydrateurs, comme tout produits c'est jamais des solutions miracles. Il y a des choses qui sont très bien, et qui… si c'est bien implanté, si c'est bien réfléchi, comme toute chose, qui fonctionne très bien. Donc voilà,

ça dépend aussi de leurs besoins. Dans un lycée agricole ça peut être intéressant quelque chose qui fait juste que composter les aliments, enfin les déchiqueter pour que eux ils s'en servent pour leur propre compost, ça, ça peut être intéressant. C'est pas la même chose si vous êtes en ville, si vous êtes en campagne. Il y a différentes filières qui sont adaptées, après il y a des matériels qui fonctionnent très bien autant en profiter.

Étudiant : Et qu'est-ce qui freinerait le restaurateur à ne pas mettre cette valorisation ?

Interviewé 13 : Ben c'est le coût. C'est le coût immédiat qu'il voit. Evidemment c'est le changement et tout changement, c'est une nouvelle organisation, c'est peut-être des locaux supplémentaires, du matériel, c'est peut-être tout un tas de choses qui fait que additionner à leur situation actuelle, il vont se dire « mais vous vous rendez compte ? C'est des coûts en plus ! Et on a pas la place ! ». Donc c'est toujours le changement à partir du moment où on est pas dans la phase de conception, dans la phase de création. Vous êtes dans un état existant et la loi vient vous dire « ça vous pouvez plus le faire mais faut le faire différemment » Quand vous avez la place, le temps, l'argent c'est jamais un problème. Quand vous êtes en centre-ville, que vous avez pas beaucoup de place, vous avez pas beaucoup d'argent et qu'il faut quand même mettre ça en place, là ça devient problématique. A la conception même d'un nouveau restaurant, d'un site, cette réglementation elle est pas contraignante, enfin pas plus contraignante que beaucoup de chose. Ça peut être indolore pour celui qui va créer son nouveau site. Le changement de l'existant « il faut vous mettre aux normes » là ça peut créer un problème. Parce que ça prend pas non plus forcément beaucoup plus de place. Vous savez quand vous avez des containers plein de denrées alimentaires, ça prend de la place, ça prend du volume. Quand vous avez un déshydrateur, quand c'est le cas d'un déshydrateur, à la fin vous avez quelque chose qui est dix fois moins important en termes de volume. Sinon c'est une manière de penser son local, ça veut dire qu'il faut peut-être modifier son local déchets, ça veut dire qu'il y a des investissements à faire au départ, mais après c'est pas plus compliqué qu'autre chose. Donc qu'est-ce qui pourrait freiner… ? Ou une mauvaise compréhension, ou que ce soit mal expliqué ou que les gens n'en perçoivent pas l'utilité non plus. « Pourquoi il faut que maintenant trier les biodéchets… ? ». C'est aussi de la pédagogie comme tout ce qui est dans le Grenelle 2 de toute façon. C'est peut-être plus, en fonction des secteurs, plus ou moins pertinent. Ça, je trouve que la gestion des biodéchets, et c'est étonnant que ça arrive aussi tard parce que dans la restauration il y a déjà des trucs qui sont recyclé depuis longtemps. Les huiles alimentaires ça fait… moi quand j'ai commencé la restauration, il y a quelques années, les huiles alimentaires étaient déjà recyclées. Et donc les biodéchets, que les déchets ne le soient pas c'est étonnant. Tant qu'on oblige pas ça se fait pas. Je trouve que c'est quelque chose de vraiment naturelle et une fois de plus si on met en place le tri qui va

bien c'est pas contraignant du tout. De toute façon il faut récupérer les déchets d'une manière ou d'une autre et vous devez les gérer d'une manière ou d'une autre, là on vous dit la manière dont les gérer.

Étudiant : Peut-être… On a beaucoup parlé de matériels, est-ce que vous connaissez, est-ce que vous préconiser une manière de valoriser les biodéchets qui ne soit pas reliée à de la technique ?

Interviewé 13 : Après valoriser, ça dépend du site mais ça peut… déjà des manières de les collecter… déjà il y a un gros travail à faire sur la collecte et le tri en fonction des secteurs et en fonction de là où on se trouve. Déjà arriver à séparer les biodéchets des autres déchets déjà, quand ça s'est fait partout, c'est déjà une bonne chose. Et c'est pédagogiquement, il y a aussi de la pédagogie à mettre en place. Après valoriser sans matériels… alors c'est aussi trouver des filières de valorisation c'est pour ça que c'est aussi important l'endroit où vous vous trouvez, qu'est-ce qu'il y a autour comme filière ? Et à la fin combien ça coûte ? Parce que ça a quand même un coût tout ça. Donc il faut quand même faire… avant de préconiser quelque chose il faut faire le tour de ce qui existe autour du site. Quelles sont les capacités ? Il y a des régions où il n'y a rien de prévu, il y a des régions où il y a des filières bien spécifiques que ce soit de méthanisation, de compostage, ou ce genre de chose. C'est pas la peine d'aller préconiser à quelqu'un ça, « méthanisation c'est bien parce que ceci cela… » si autour la filière elle est pas créée. Ou alors faut quelqu'un qui produit énormément de biodéchets pour créer cette filière. Mais un petit système de restauration collective, ou de restauration parce que ça intéresse aussi la restauration commerciale ça, d'aller lui vendre la méthanisation s'il y a aucun système ou usine de méthanisation dans les environs ça sert pas à grand-chose. Donc moi je suis plutôt sur « Qu'est-ce qui se fait autour ? Quelles sont les possibilités ? » et après vous vous insérez à l'intérieur. Ça je trouve ça intéressant.

Étudiant : Et qu'est-ce que vous pensez des dons alimentaires ?

Interviewé 13 : C'est une notion de gestion, c'est aussi une notion de respect des DLC. Le fait de pouvoir donner à des œuvres humanitaires, il y a une réglementation qui est passé là au niveau de la grande distribution. Ça va dans ce sens-là, c'est juste que une application pour la restauration collective ou la restauration commerciale et ça va dans le même sens. C'est pas admissible qui est autant de perte alimentaire mais qui est des gens qui ait faim.

Étudiant : Après peut être au niveau des motivation de vos clients, finalement c'est quoi que vous ressentez le plus ? La motivation de se mettre en conformité avec la loi ou plutôt la motivation financière ou peut être aussi des clients qui font ça par conscience écologique ? Qu'est-ce que vous ressentez le plus ?

Interviewé 13 : Pour l'instant c'est plutôt la contrainte de la loi dans le sens que ils savent qu'ils vont le faire après, une fois qu'on en discute, cette notion de « mais oui finalement c'est bien » elle arrive très vite. Donc il y a beaucoup d'informations à apporter pour que ça soit vite accepté. Une fois de plus quand on leur montre que c'est pas forcément ou des coûts ou beaucoup de choses… beaucoup de choses… à apporter des modifications à l'exploitation. Ça passe plutôt bien cette notion. Que ce soit la partie écologique ou la partie pertes, mais pertes au sens tous ces déchets alimentaires qui ne sont pas utilisés, pas pour nourrir des gens mais pas réutilisés, il y a aussi cette notion de perte, de gâchis. Equivalent avec le côté écologique de la chose, surtout en ce moment avec toute les choses qui se passent. De dire est-ce que c'est normal qu'un système de restauration perde dix, cinquante, cent kilos d'aliments qui soient gâchés par jour ? Ça parle aussi beaucoup ça.

Étudiant : Est-ce que les restaurateurs peuvent espérer un amortissement de l'investissement à moyen/long terme ?

Interviewé 13 : … Une fois que les filières seront en place, c'est-à-dire qu'ils pourront vraiment racheter les déchets… Franchement je pense pas que ce soit… Alors amortir peut-être, dans certains cas, sur les gros producteurs peut être qu'ils arriveront à sortir quelque chose. Autrement, non… Après, il y a d'autres systèmes qui vont arriver qui permettront ça mais avec les systèmes que je connais actuellement et le coût que ça engendre, amortir ne serait-ce qu'un déshydrateur, c'est 25-30 000€ HT, avant d'amortir ça… même si ça consomme pas beaucoup… non… je pense pas que ce soit un moyen de… de vendre la chose. En tout cas moi je ne le fais pas miroiter comme ça. Ça pourrait être aussi un truc de dire, que si vous faites ça… en tout cas vous perdez pas l'argent… Enfin à la connaissance que j'en ai, je prétends pas tout connaitre de ça, je ne pense pas que ce soit un levier à l'heure actuelle de dire « ça ne vous coûtera rien » ou « vous pourrez gagner trois sous ». Parce que ceux qui vend les déshydrateurs ils ont obligation… parce que au départ ceux qui vendez les déshydrateurs ils disaient qu'on pouvait… ce compost pouvait être utiliser directement, ce qui pour l'instant n'est pas vrai puisque, je crois que c'est la commission européenne qui a estimé que... ils remettent pas en cause le matériel, ils remettent juste en cause le fait que ils maîtrisent pas ce qui est mis dans le déshydrateur. Donc à la fin vous maîtrisez pas à 100% le produit qui en sort. Donc ils ont dit aux personnes qui vendent ces déshydrateurs, c'est à vous de les récupérer, d'homogénéiser tout ça pour maîtriser le produit final pour pouvoir le revendre comme compost. Donc même si ils viennent récupérer vos déchets passés dans leur déshydrateur, ils vont vous payer ça une misère. C'est pas ça qui va… qui va… c'est un petit complément mais c'est pas ça qui va rembourser l'investissement que vous avez fait.

Étudiant : Oui c'est 50€ la tonne. On a vu un hôpital qui a un déshydrateur et qui nous a expliquer le fonctionnement.

Interviewé 13 : Ils en sont contents ?

Étudiant : Plutôt oui, très content.

Interviewé 13 : Il y a un collège qui en a un aussi et ils sont content aussi.

Étudiant : Et vous avez des retours de vos client par rapport aux machines ?

Interviewé 13 : Oui oui, ils sont plutôt contents, en tout cas ils sont plutôt étonnés d'ailleurs même. Au départ c'est surtout l'étonnement, de… de se rendre compte qu'effectivement, ils remplissent le seau le soir ou quand ils ont fini et le lendemain ils récupèrent. C'est stable, c'est un produit relativement stable, et ils se rendent compte que bon, c'est pas tellement de contraintes. Ils ont des contraintes particulières sur la manutention mais que finalement, en tout cas… non ça se passe plutôt bien. En tout cas j'ai pas de retour sur la partie financière mais dans le fonctionnement c'est plutôt bien accepté et une fois que c'est compris tout ça. Ils récoltent les biodéchets, ils les mettent dedans, le lendemain ils vident la machine et terminé. Avant ils remplissaient les poubelles, ils les sortaient, ils les rentraient, ils les nettoyaient.

Étudiant : Oui c'est pas une source de travail supplémentaire ?

Interviewé 13 : Ah non non, c'est une autre manière qui fait que…

Étudiant : Ça modifie pas l'organisation du travail en fait, enfin ça la modifie mais ça la…

Interviewé 13 : Oui ça ne la complexifie pas en tout cas, ça simplifie parfois certaines choses où le local il était réfrigéré et maintenant il ne l'est plus. Même si, moi je leur conseille quand même… Tous les matériaux autres qu'ils récupèrent, comme le métal pour les boîtes conserves, c'est bien beau de dire on nettoie les boîtes de conserves mais elles sont jamais super bien nettoyées donc je conseille toujours de garder un local réfrigéré. Ça peut être aussi de dire « le local déchet il est plus réfrigéré puisqu'il n'y a plus de biodéchets l'intérieur ».

Étudiant : Donc il n'y a plus besoin d'avoir un local réfrigéré avec un séchât.

Interviewé 13 : Non ce substrat là il est stable, il n'a pas besoin d'être réfrigéré, il craint juste l'humidité. A partir du moment où ça ne coule pas dedans ça se passe plutôt bien. Après j'ai pas le retour non plus sur la partie maintenance, le plus vieux que je connaisse il doit avoir quatre ans… bon… à la fois c'est juste un bête moteur qui tourne

et qui chauffe dans un bain d'huile, c'est pas très compliquer. Donc j'ai pas ce retour sur les taux de panne ou ce genre de chose

Étudiant : Quand c'est louer la machine, il y a de la maintenance deux fois par an. Ils ont de la maintenance avec justement la société qui va faire la formation du personnel pour leur apprendre.

Interviewé 13 : Oui je pense que c'est plutôt bien pensé, bien réfléchi. Bon… après… à voir dans le temps. Ce qu'il faut voir aussi c'est est-ce que ce substrat, enfin ce qu'il en reste là, si tout le monde en produit, est-ce que lui il devient pas un déchet gênant à la fin ? Parce que c'est quand même quelque chose de très puissant, ça s'utilise pas directement comme ça dans la terre. Pour l'instant ça va bien parce que il y en a pas beaucoup, en gros, est-ce que si tout le monde se met à produire ça, est-ce que ça va pas créer des effets néfastes induits ? Ça j'en sais rien, j'ai pas ce recul-là.

Étudiant : Quels effets néfastes par exemple ?

Interviewé 13 : Je sais pas. S'il y a trop de substrat, j'en sais rien. Si tout le monde en produit, est-ce que ça devient pas quelque chose dont on ne sait plus quoi faire et du coup que ça devienne un déchet ultime, un déchet, il est là et on sait plus quoi en faire. S'il faut effectivement après le brûler, ça peut devenir embêtant.

Étudiant : Oui ça servirait à rien.

Interviewé 13 : Ça je sais pas, j'ai pas ce recul-là. Toujours se demander en fait, les solutions miracles… faut toujours attendre un peu… tout le monde l'adopte mais qu'est-ce que ça donne à la fin ? Parce que ce qui est bon lorsqu'il y a cent personnes qui le font, est-ce que c'est bon lorsqu'il y a dix millions de personnes qui le font ? Ça joue… Je sais pas, en mon sens je ne pense pas qu'il y ait un gros risque mais j'ai pas le recul pour ça.

Étudiant : Est-ce que vous pensez que vos clients ça leur apporte… est-ce que ça change leur image ? Est-ce qu'il joue sur leur image par le fait d'avoir ce genre d'équipement ?

Interviewé 13 : Ah oui. Une fois qu'ils ont compris. Oui oui c'est un très bon vecteur de communication par contre. Tous, quasiment tous. Que ce soit les collèges, même les entreprises privées « on s'inscrit dans la gestion de l'environnement et blabla ». Ça par contre tout le monde trouve de la prose pour expliquer qu'ils sont verts et que tout va bien. Mais bon c'est logique. Non non il n'y a pas de soucis avec ça. Une fois que la partie financière est passée…

Étudiant : Ça va mieux !

Interviewé 13 : Oui tout le monde l'affichera qu'ils ne génèrent plus de déchets et que tout va bien. Bon c'est bien ! Franchement c'est quelque chose qui va dans le bon sens. Que tout le monde se fasse un peu mousser là-dessus, c'est le but du jeu.

Étudiant : Donc, petite conclusion, dans le futur, idéalement, quel serait pour vous le système idéal pour valoriser les déchets, dans un monde meilleur, parfait… ?

Interviewé 13 : Euh… ça il aurait fallu me l'envoyer avant cette question…. Je sais pas… Oui. A partir du moment où il n'y a plus de déchets, de bio déchets, qu'on arrive à en faire quelque chose, du compost, pour la partie animale. A partir du moment où tout est recyclé, ben la solution elle est là. Mais que ce soit pour les déchets ou autre chose. Si vous arrivez à tout recycler… Moi je crois pas forcément à la notion de croissance qu'il faut toujours produire plus, moi la notion de recyclage me va bien. Il y a vingt ans le papier recyclé c'était… personne de voulait acheter du papier recyclé parce que il était pas beau… Maintenant le papier recyclé c'est 90% de la presse dans les kiosques et beaucoup de gens achète du papier recyclé pour imprimer. La notion de dire ce qu'on produit ou ce qu'on utilise c'est pas un déchet ultime et on en fait autre chose, moi ça, ça me va bien. Et que ce soit pour les déchets ou tout autre chose. Alors il y a des choses c'est très compliqué. Là ce vers quoi ça va, ça me va bien. Que ça devienne pas des déchets ultimes notamment quand ça touche l'alimentaire parce que l'alimentation comme l'eau c'est la vie. Si on peut arriver à ça tant mieux. Moi en tout cas je trouve que c'est un grand pas de fait. Ça a refroidi beaucoup de monde… au niveau des syndicats de restauration… ça a été très compliqué à faire ressortir cette partie-là de la loi. Mais je pense que c'est une très bonne chose. Je prêche pas pour ma chapelle mais… je vous dis, une fois que c'est intégré, c'est pas compliqué à intégrer à la conception. Et c'est pas très compliqué à vendre, entre guillemet, on va dire « il faut que vous le fassiez ».

Étudiant : Vous avez entendu parler de contrôles qui pourraient être effectués ?

Interviewé 13 : Ça par contre les contrôles c'est difficile à mettre en œuvre. C'est toujours pareil, les plus gros vont être contrôlés en premier parce que c'est eux qui en génère le plus mais en général les plus gros c'est eux qui font ce qu'il faut parce qu'ils ont les moyens et puis ils veulent pas être emmerdés parce que pour eux c'est important. Donc ils vont faire les choses mais si ils font pas tout dans les règles ils vont se mettre à peu près dans les règles. Donc c'est très compliqué. Comme les fluides frigorigènes et beaucoup de choses, on peut pas tout contrôler dans les restaurants, c'est pas possible. Alors il faut des incitations, là où ils ont bien joué c'est que ils intègrent ça dans le Grenelle environnement, dans la notion de respect de l'environnement où ça va être plus facile de jouer sur ça « il faut respecter l'environnement ». Où on peut faire travailler la conscience de chacun oui ça serait bien que je le fasse plutôt de dire « on va venir vous contrôler ». Oui, oui, ben venez,

peut-être dans 70 ans il y en a un qui passera. Donc voilà, ils savent très bien qu'ils ne peuvent pas contrôler tout le monde. En incitant, les choses avancent. Mais bon quand on voit le conseil régional, je tape pas sur eux, mais ils se posent la question uniquement sur la gestion du pain, la perte du pain sur les restaurants scolaires. C'est bien parce que c'est important mais il y a tellement d'autres choses… Et ça c'était il y a deux ans, c'était hier quoi. Il y a plein de choses qui se font depuis des années, mais des actions isolées. Au moins ça, ça a le mérite de mettre tout le monde devant ses responsabilités, de dire maintenant, chacun a fait ses petits machins dans son coin, il faut arriver là. Vous êtes telle taille, vous devez arriver là à tel moment… Voilà, ça a donner le cadre, après tout le monde sait plus ou moins se mettre dans le cadre. Maintenant c'est obligatoire. C'est bon pour vous ?

Étudiant : C'est parfait !

Annexe S : Entretien 14

Conseiller en bureau d'étude, 24/01/2016, 28min

Étudiant : Notre projet tutoré a pour thème : la valorisation de biodéchets dans la restauration collective. À ce titre on interroge l'ensemble des acteurs du macro environnement des entreprises de restauration, c'est pour ça qu'aujourd'hui, on voulait vous interviewer. Dans un premier temps, quelle place occupe les biodéchets dans la restauration collective ?

Interviewé 14 : C'est l'un des principaux rejets de l'activité de restauration. Avec quelques émissions du fait des consommations énergétiques, mais c'est quand même le premier rejet de l'activité.

Étudiant : Est-ce que les restaurateurs qui viennent vous voir sont au courant de la loi Grenelle 2 ?

Interviewé 14 : Rarement, ils sont rarement au courant, on les met au courant mais en général tous les gens qui viennent me voir actuellement sont à peine au courant ou pas du tout au courant.

Étudiant : Sur la restauration collective ?

Interviewé 14 : Oui, commerciale on peut l'oublier, puisque vous n'êtes pas concernés, mais collective oui ils ne sont pas au courant du tout, ils en entendent parler ou les fournisseurs viennent les voir en leur disant, « attention il faut que vous mettiez votre appareil, parce que c'est obligatoire », c'est un raccourci un peu rapide mais c'est ça.

Étudiant : Du coup vous est-ce que vous avez un rôle d'information vis-à-vis de cette loi, et est-ce que vous vous tenez d'informer les clients justement lors de la conception ?

Interviewé 14 : Oui, oui, ils sont sensés mettre en garde là-dessus, enfin ce n'est pas obligatoire, mais c'est notre rôle de conseil de dire, quand on est sur un projet, « attention, il faut faire attention à ça dans votre projet ».

Étudiant : Donc ça fait partie des questions ?

Interviewé 14 : Tout à fait voilà, sur certaines zones très spécifiques quand même la zone de rejet principale reste la laverie, alors je ne sais pas si vous avez obtenues des mesures de poids ?

Étudiant : Oui par l'ADEME, on a une étude qui a été faite au début de la mise en application de la loi.

Interviewé 14 : Et les zones qui sortent le plus c'est la laverie et la légumerie, et sauf que sur les cuisines centrales vous n'avez pas de laverie. Vous n'avez que la légumerie quasiment.

Étudiant : Ils le prennent comment lorsque vous les informez, ils sont plutôt sceptiques ?

Interviewé 14 : Alors sceptique, parce que de toute façon ça va être reporté, ils disent que ce va être obligatoire mais c'est reporté, le résultat c'est que c'est reporté tous les ans donc heu. Mais quand même lorsque on est sur des maîtres d'ouvrages un peu importants, les régions, c'est suffisamment important même budgétairement parlant pour qu'ils se disent « on va le mettre en place tout de suite, et si c'est obligatoire on le met en place, je vais demander un budget », les mairies il y a quand même les moyens d'aller (silence), pour une région aller négocier un budget de 100 000 € ce n'est pas… C'est facile avec les grosses régions de demander un budget.

Étudiant : 100 000 €, pour le traitement des déchets vous dites ?

Interviewé 14 : Ça dépend voilà mais pour le traitement des déchets choisis, voilà mais, tu annonces 100 000 € en exemple pour le coût global de traitement en leur faisant une note qui dit que c'est obligatoire ils vont voir leur supérieur en disant que c'est obligatoire, « ah ben on a pas le choix alors, ben oui on le fait ». Ou on le met sur le budget de l'année prochaine. Pour eux ce ne sont que des histoires de budget, c'est pas leur boulot, leur vie ne va pas changer, ils ont juste à demander un budget.

Étudiant : Ils ne sont pas forcément concernés par cet aspect de valorisation et du coup de développement durable ?

Interviewé 14 : Ça veut pas dire qu'ils ne sont pas concernés, leur activité n'est pas d'être concerné mais de mettre en place ce qui est obligatoire, ce sont les responsables techniques des régions, eux personnellement peuvent être concernés mais en tant que personne technique il demande un budget, voilà. Et quand on discute, il y en a certain qui sont concernés par le sujet, ça ne reste pas une évidence en restauration quand même.

Étudiant : Qu'est-ce que vous proposez comme système ?

Interviewé 13 : Comme système, déjà le déchet c'est déjà le tri, on en discutait juste à côté d'ailleurs, les déchets c'est les limiter pour commencer, avant de s'amuser à les trier, c'est les limiter les trier pour pouvoir les valoriser par filière et traiter leur

manutention, pour pouvoir les amener à la filière. Au final c'est à peu près ça, pour les limiter il faut arrêter de faire des proportions individuelles et commencer à dire au client qu'on va commencer à laisser un peu plus d'autonomie en demi-pension par exemple, ce que fait le conseil général du Rhône, celui du Puis de Dôme, par exemple toutes les crudités sont servies en vrac et les gens vont chercher directement ce qu'ils ont besoins, si ils en veulent plus ils en prennent plus et inversement, et tant qu'ils n'ont pas terminé leur assiette ils ne vont pas chercher le plat chaud, et ils ont une seule assiette pour tout le repas, cela change quand même le système. Ça évite de jeter, sur un établissement on a mis un système dont on parlera juste après, un système avec un broyage et une certification. Le chef se plaint parce qu'une orange ne passe pas dans le broyeur, est ce que vous pensez vraiment que c'est le problème ? Pourquoi est-ce qu'il y a une orange sur le plateau ? Tout ce vent debout pour ça, mais une orange n'a pas à aller dans le broyeur, c'est pas prévu pour, vous pouvez faire des poulets entiers et les mettre sur des assiettes et dire excuse-moi le poulet ne passe pas dans le broyeur, oui mais peut-être qu'il ne faut pas qu'il y est un poulet entier sur le plateau à la sortie. Non mais c'est de prendre le problème dans le mauvais sens, vous voyez c'est de dire on va essayer de traiter au mieux les déchets et des créer des trucs très techniques pour traiter, mais limitons les déchets avant de créer des appareils très techniques pour traiter. Alors effectivement ça fait plaisir aux ingénieurs de créer des machines qui traitent du déchet. C'est exactement le même débat que j'avais à côté on fait des machines d'ingénieurs à finalité ingénieur avec de la technologie, c'est très beau, ça marche très bien, ça coûte très cher mais au final on traite pas le problème dans le bon sens, on met beaucoup d'argent dans ce qui ne représente pas la cause, la cause c'est, il faut faire moins de déchets. Donc du coup il y a, effectivement diminuer les déchets par d'autres manières d'envisager la restauration, les trier, bon ça c'est évident, soit c'est le client qui le fait soit c'est le personnel, après comment fait-on pour aménager les filières, les solutions techniques qu'on a le plus souvent nous c'est comment fait-on pour valoriser le déchet organique ? Vous allez voir les déshydrateurs de X qui ont quelques problèmes pour moi. Les solutions d'éco-pulpeurs, les voies anciennes voies liquide avec une vis sans fin et qui consommait de l'eau sans grande efficacité. On peut faire une petite pause ?

Étudiant : Oui. (Pause de 5 min)

Interviewé 13 : Les plus vieux trucs donc c'est avec les vis sans fin qui broient les déchets, et ça diminue le volume mais pas le poids puisque les déchets sont chargés d'eau après.

Étudiant : Ça pose un problème d'hygiène aussi ?

Interviewé 13 : Voilà c'est très difficile à laver. Après vous allez avoir le système de déshydrateur donc X et Y, où là vous séchez le déchet. Donc au lieu de dépenser de

l'eau ou vous dépensez de l'électricité. Vous mettez des cycles de 10 sur 24h avec 3kw/h pour sécher les déchets. L'électricité ça me semble pas non plus être la solution la plus optimale, ça veut pas dire que j'en installe pas, mais je trouve pas que ce soit parfait, et ça pose des problèmes de manutention parce que vous avez une cuve pleine en bas sans que personne intervienne sur le premier système, mais là vous devez récupérer les déchets à la sortie de la machine, sur des gros sites quand vous avez 1 200 personnes qui passent et qu'il faut récupérer les déchets de 1 200 personnes , et qu'il faut aller mettre autant de centenaires dans le Y ou dans le X c'est pas facile. Voilà donc on a un problème de manutention, donc eux ils ont fait une machine pour traiter le déchet, mais ils n'ont pas fait une machine pour traiter le déchet en restauration. Ils commencent à réfléchir sur des systèmes de levée, ça arrive là. Les problèmes se révèlent là, après il y a aussi les systèmes comme Z, par voie sèche, où vous transportez le déchet sous-vide avec des pompes à pressions et vous amenez ça dans une cuve. Je ne sais pas il est broyé celui-là ?

Étudiant : Ils m'ont expliqué Z que ce n'était pas voie liquide.

Interviewé 13 : Parce qu'il y a un système qu'ils appellent par voie sèche.

Étudiant : Je sais pas du tout.

Interviewé 13 : Comment il le traite le déchet à la fin Z ?

Étudiant : Z, oui ils récupèrent en cuve.

Interviewé 13 : Et ils diminuent le volume ?

Étudiant : Moi il ne m'en a pas parlé, ils mettent les déchets dans une cuve par voie liquide.

Interviewé 13 : Donc voilà ils ne réduisent pas le volume. Parce que après, je vais finir par la dernière solution et j'y reviendrai ensuite là-dessus. Il y a W, alors c'est pas eux qui produisent les machines, mais il y a un système de broyeur et de centrifugeuse, c'est à dire qu'au lieu de faire une déshydratation par température on fait par centrification. On enlève l'eau avec une espèce de truc qui tourne, comme les aspirateurs Dyson, vous réduisez le volume, par contre il vous faut un peu d'eau mais pas trop, et l'aspirateur c'est un moteur, ça se fait pendant le service, vous n'êtes pas obligé de sécher et brasser des déchets pendant 18h, donc le matin il faut être sûr que ce soit finit, donc quand c'est des cycles de 24h pour les très gros, ben quand vous démarrez le service suivant, le truc est pas fini. C'est un chiffre annoncé donc ça dépend de la composition des déchets, après pourquoi est-ce que l'on réduit le poids des déchets ? Parce qu'il y a un impact Carbonne lors du transport aussi, et moins il y a de quantité moins vous avez d'impact Carbonne au transport. Le déchet lui-même,

on essaye de limiter son impact une fois qu'on l'a fait, donc déjà vous commencez par limiter le déchet lui-même, vous limitez son impact une fois qu'il a été fait puis vous valorisez ensuite. Ce sont les poids qui les intéressent puisque les taxes vont se faire au poids, ce sont des mesures incitatives sur le poids qui peuvent être efficace, vous payez plus cher. Le système qui veut que l'amende soit de 75 000 euros, ça paye un système de traitement. Le système simple c'est environ 50 000 euros avec un broyeur et une centrifugeuse, après tout dépend comment vous faites l'ingénierie globale du projet.

Étudiant : Vous préconisez quoi vous, un système particulier ou ça dépend vraiment de l'organisation de l'entreprise.

Interviewé 13 : Ça dépend du site, tout dépend de la manière dont les gens vont trier, s'ils posent un plateau, vous n'allez pas faire de la même manière qui si c'est les gens qui trient eux même leur plateau. Une fois que c'est eux qui trient leur plateau, ça veut dire que c'est eux qui vont dérocher, et si c'est eux qui vont dérocher est-ce qu'ils vont leur faire au-dessus d'un broyeur ? Est-ce que ce n'est pas plus simple qu'ils le fassent devant une poubelle ? Ou dans un bac lavage ? Donc voilà, la première décision à des impacts sur le reste.

Étudiant : Du coup, sur de la construction, est-ce que vous partez de l'appareil que vous voulez mettre en place ?

Interviewé 13 : Non je pars du système de tri, parce que si je pars du système que je veux mettre en place, je fais de la conception à but d'ingénieur, c'est à dire que c'est mon produit qui prévaut, et ce qui prévaut c'est ce que je veux faire, ce n'est pas le déchet qui va diriger ma cuisine. Le déchet je suis sensé le limiter, donc je ne vois pas pourquoi la cuisine serait diriger par le déchet. Du coup quand j'ai décidé que ce soir les élèves qui trient le plateau ou que ce soit le personnel je vais avoir un tapi convoyeur et là c'est les agents à l'intérieur donc j'ai des systèmes techniques différents, que si c'est les élèves qui dérochent eux-mêmes. La typiquement on fait des collèges en Bourgogne, on a mis des X, les élèves dérochent sur des supports poubelles lavables, je ne trouve pas que c'est génial, mais c'est la décision du maître d'ouvrage. Après on va réfléchir sur des solutions de levée des bacs, pour qu'il n'ait pas à les lever, sur une autre laverie avec laveur à plateau là on a le système W, avec broyeur sur le plan de travail ou c'est le personnel qui met directement les déchets, et toute les cinq minutes il va lancer un cycle de broyage, et là ça fait du bruit. On ne peut pas le mettre là où il y a le convive.

Étudiant : Peut-être que le déshydrateur est plus adapté à une petite organisation, parce qu'il y a moins de manutention ?

Interviewé 13 : Moi le déshydrateur c'est l'utilisation de l'électricité qui m'embête un peu.

Étudiant : C'est le même problème avec la centrifugeuse ?

Interviewé 13 : Ben la centrifugeuse ne va fonctionner que pendant le service, et c'est un moteur donc 0,5Kw, contre 3Kw, donc c'est pas lourd, finalement soit tu as un aspirateur soit tu as un four qui va fonctionner toute la nuit. Même si X est convaincu que c'est la meilleure solution, Y aussi sont convaincu, Z est convaincu, et W est convaincu, tout le monde est convaincu de son produit. Je ne sais pas ce qu'en pense les autres bureaux d'études ?

Étudiant : Ils n'ont pas l'air contre le déshydrateur, ils adaptent aussi le système en fonction de l'organisation.

Interviewé 13 : Ben sur les gros sites c'est vrai que c'est difficile d'aller dire, ça ou ça, et sur un petit site un déshydrateur sera peut-être moins cher qu'un autre système de traitement, une solution déchet qui va te coûter entre 40 et 50 000 € en intégré, contre le petit déshydrateur qui va coûter 25 000 €. Donc là tu commences à être sur un pas financier où tu te dis bon on peut charger deux sacs poubelles sur le déshydrateur.

Étudiant : On peut aussi être collecté par un organisme tiers.

Interviewé 13 : Oui c'est ça parce que l'obligation c'est pas de faire c'est de l'organiser. Après tu peux avoir un contrat avec une boîte qui s'occupe du tri et d'aller chercher les déchets sur la table des élèves, tu fais comme tu veux tant que tu trouves une solution.

Étudiant : Est-ce que pour vous il y a un impact financier ou un intérêt à conseiller tel ou tel système ?

Interviewé 13 : Ah ben on a un intérêt financier, nous on est rémunéré par le montant des travaux, on n'est plus intéressé par la mise en place de grosse solutions techniques, mais en vrai tu fais pas comme ça, tu proposes la solution qu'il faut au client. Si le client veut externaliser tu ne vas pas lui dire non, tu dis très bien vous allez faire des économies d'investissement que vous allez reporter sur les coûts de fonctionnement. C'est aussi des histoires de budget. Quand une activité n'a pas de budget investissement mais un gros budget de fonctionnement on externalise.

Étudiant : Vous avez déjà passé des contrats avec la société Cler Verts ?

Interviewé 13 : Non pas du tout.

Étudiant : C'est le seul centre de traitement de déchet sur l'agglomération.

Interviewé 13 : Nous en avons un à Clermont Ferrant aussi, mais je n'ai pas vu les contrats. En l'occurrence ils les prennent en sortie, mais les déchets sont quand même diminués avant. L'enjeu du déchet il y a la valorisation mais il y a l'impact sur le personnel aussi qui est payé à porter des poubelles. Un ce n'est pas agréable et deux c'est inintéressant au possible donc on peut limiter.

Étudiant : Pensez-vous que cette loi a vraiment permis d'intégrer ça dans les entreprises ?

Interviewé 13 : Ça préoccupait déjà puisque ça limiter les locaux déchets. Quand on fait du broyage on limite la taille des déchets, quand on n'a plus que 20% de déchet la taille des locaux prévu est différente. Tant qu'il n'y a pas de sanction derrière je ne pense pas que ce soit incitatif mais c'est normal.

Étudiant : Est qu'est-ce que vous pensez de l'amende de 75 000 euros ?

Interviewé 13 : Une fois que tu as pris l'amende tu réfléchi deux fois avant de faire ton choix.

Étudiant : Et c'est applicable d'après vous ?

Interviewé 13 : Elle ne sera jamais appliquée cette sanction-là. Qui va assumer deux ans de prisons pour ça ? La sanction elle est ce qu'elle est mais les grosses collectivités vont se mettre au pas de la règlementation, c'est tout. D'ailleurs souvent la collectivité est souvent à l'origine de la règlementation, ils le feront mais ils ouvriront d'autres budgets ou ils feront moins sur d'autres domaines si c'est plus obligatoire. Après à terme, ça coutera moins cher à la société de traiter les déchets comme ça, mais commençons par les diminuer encore une fois.

Étudiant : Est-ce que finalement un processus de valorisation de biodéchets ce n'est qu'un cout supplémentaire pour l'entreprise ou est-ce qu'elle peut espérer derrière en tirer des économies de fonctionnement ?

Interviewé 13 : Si tu as un système intégré de gestion des déchets, tu peux faire des économies, tu peux avoir des systèmes de récupération de déchets dans les légumeries aussi, si tu automatises l'amenée des déchets et le traitement, effectivement tu fais des économies. Je ne suis pas sûr que ce soit l'enjeux majoritaire dans une cuisine quand même.

Étudiant : Cette valorisation a un impact sur l'organisation du travail ?

Interviewé 13 : Ben on élève certaines tâches sur les systèmes intégrés mais est-ce que ça a vraiment un impact sur le coût du travail ? Oui un petit impact mais, oui si en

gestion des sacs poubelles, oui il peut y avoir quelque chose. Enlever toute cette partie du quotidien, ce n'est pas mal pour les employés. Après à dire, on ne traite plus les déchets, on n'y fait plus attention, c'est le revers de la médaille.

Étudiant : Sur les systèmes intégrés il n'y a pas de système de pesé ?

Interviewé 13 : Je ne sais pas je n'en ai jamais vu, mais c'est possible. Une fois vous avez un appareil qui va vous les amener directement, voilà c'est parti. Quand vous avez une cuisine de 2 000 repas et qu'il y a 20 personnes qui travaillent dedans, allez contrôler que tout le monde fait bien attention aux déchets. C'est plus encore une fois de la prévention par le coté éducatif ou la formation pour générer moins de déchets.

Étudiant : Est-ce que les entreprises qui installent des systèmes de traitement des déchets communiquent dessus ?

Interviewé 13 : Moi je n'en connais pas qui aient communiqués là-dessus. Plus Z qui… vu que c'est une obligation, je sais pas s'il faut ou pas, moi je n'en connais pas en tout cas.

Étudiant : Vous connaissez des restaurants en autogestion qui ont mis en place un traitement sur place ?

Interviewé 13 : Non, aucun en restauration d'entreprise sur Toulouse. Apres l'autogestion ce n'est pas la mode hein. Une entreprise pour moi n'a rien à faire dans la restauration, si tu fabrique des pneus tu n'as pas envie de te lancer dans la restauration. Chacun son métier.

Étudiant : Et vous pensez quoi du zéro déchet en 2025 ?

Interviewé 13 : Oui… Non mais pensez que l'on va respecter les objectifs de 2016 en 2025 ce sera bien déjà. Mais il faut qu'on change notre manière de faire de la restauration, on fait des prestations identiques individualisés partout mais tout le monde ne mange pas pareil, je sais pas si vous mangez entrée, plat et dessert tous les jours, dans la restauration on vous propose ça. Qui mange ça ? Je ne connais personne qui mange ça à midi et le soir, sauf que à midi on vous propose ça tout le Temps, il faut réfléchir du coup, sur la manière dont on pense alimenter tout le monde.

Étudiant : Merci beaucoup.

Interviewé 13 : Allez très bien.

Annexe T : Entretien 15

Service hygiène d'une mairie, le 17/02/2016, 35 minutes.

Étudiants : Donc cette année, dans le cadre de notre licence, nous nous sommes intéressés à la législation sur les biodéchets depuis 2012, donc nous travaillons vraiment sur euh voilà, sur cette partie qui est la valorisation du biodéchet au sein même de la zone de production en fait. Donc comme vous nous l'avez expliqué, vous vous intéressez pas trop à la restauration collective, mais c'est pas grave, votre intervention va être bénéfique pour nous, pour comprendre s'il va y avoir une potentielle mise en place de contrôle dans le futur. Comment vous percevez vous en tant que professionnels, contrôleurs, cette loi qui encadre des mesures obligatoires, donc qui entraînerait des sanctions, des contrôles. Et d'après l'ADEME, vous faites partie des contrôleurs dans leur processus. Voilà, donc cette loi était avec des seuils régressifs, euh aujourd'hui en 2016, on est arrivé à moins de 10 tonnes de déchets, donc entre 100 et 150 repas par jour. Donc ça touche de plus en plus de restaurants, et donc l'objectif est d'arriver en 2025 à zéro déchets. Donc voilà, est ce que vous pouvez nous dire comment vous avez été au courant de cette loi tout ça.

Interviewés 15 : Non bah nous on a pas été informées de cette loi, on a recherché des informations après que vous nous ayez contactés. Donc oui, on a pas été informés, mais par contre c'est vrai qu'on intervenait déjà sur les huiles, c'était dans le cadre de la collecte municipale des ordures, ils ne voulaient pas retrouver dans les containers les bidons d'huiles, donc on demande à ce que les huiles soient évacuées, par un réseau agréé, ni dans les toilettes, parce qu'on faisait l'assainissement aussi. Oui parce que même avec un bac à graisse, y en a qui pensaient que parce qu'ils avaient un bac à graisse, ils jetaient dans le caniveau.

Étudiants : D'accord, oui les huiles en font partie aussi.

Interviewés 15 : Oui on demande aussi la traçabilité d'évacuation des huiles, mais c'est la seule chose qu'on demande, et les contrats d'équarrissage quand on contrôle une boucherie.

Étudiants : D'accord. Du coup est-ce que si vous le voulez bien, aujourd'hui y a pas de contrôle. Donc est ce qu'on pourrait s'imaginer comment serait mis en place ces contrôles. Parce que là la loi dit que si on ne la respecte pas, il faut payer 75 000€ d'amende et on risque deux ans de prison. (rires des Interviewés). C'est ce qui est écrit dans le texte de loi hein. Vous pensez que c'est quelque chose qui est faisable ?

Interviewés 15 : Ça paraît un peu irréaliste, parce que dans un premier temps, déjà on suit une réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire, et on voit qu'il y a des amendes sur le papier, quand on voit la suite qui est donnée, on peut rester un peu interrogatifs. Alors c'est une très bonne chose, parce que ça entraîne une sensibilisation de la population et des professionnels, mais le meilleur déchet c'est de ne pas en faire, comme la campagne qu'on voit sur le camion etc. Ça pourrait être intéressant pour vous de voir avec les services de collecte d'ailleurs. Oui parce que nous on récolte pas, mais après tout on pourrait y penser. Ou un arrêté municipal qui dirait voilà euh, dans ce cas il faudrait peser peut-être alors. Peut-être le service ordures ménagères qui saurait vous aiguiller là-dessus, s'il y a des projets. En plus on est euh, c'est de savoir ce qu'ils en font, si vous avez pas un jardin pour faire du compost c'est difficile, qu'est ce qu'ils vont en faire quoi. Si on vient pas le leur chercher, qu'est-ce qu'ils vont en faire, ils vont pas les prendre dans leurs voitures et les emmener, c'est toujours le problème euh de comment évacuer les déchets, donc c'est pas nous qui allons les obliger à avoir des bacs différents si personne ne vient leurs récupérer. Faudrait peut-être une collecte spécifique, ce qu'on voit maintenant au niveau des immeubles, où il y a des bacs de compost où chacun y met ses déchets. Le problème, c'est que la mairie a l'obligation de mettre en place la collecte sélective et proposer un choix de bacs mais pour les résidents, pas pour les commerçants, le commerçant est sensé gérer seul son tri. Et dans le cadre de cette loi on pourrait imaginer une collecte, mais on peut rêver et espérer. Après avec les huiles, il y a eu un petit récolteur, qui passe en vélo en ville pour récupérer les huiles chez les restaurateurs, dans l'hyper-centre. Parce que euh les restaurateurs n'en n'ont pas non plus des quantités industrielles, donc oui faudrait que des collectes de ce genre soient effectuées. Dans la restauration, nous on informe avant (rires). Donc parfois on peut mettre des années à informer, selon les informations, ça se fait pas vite quoi.

Étudiants : D'accord. Donc admettons si un restaurateur veut faire son compost au niveau de son établissement, est ce qu'en terme d'hygiène, il a le droit ?

Interviewés 15 : Non non, et puis je sais pas si vous voyez mais en ville, certains n'ont pas de place, même pour un local poubelles, et nous la loi oblige à avoir un local poubelles. Donc euh vous voyez, avant euh, cette loi, ce projet c'est super, mais on n'arrive même pas encore à résoudre, euh le stockage des bacs à ordures, donc vous imaginez la contrainte supplémentaire, dans une grande ville, avec des petites rues, des petits locaux.

Étudiants : D'accord, et du coup, on voit que dans le tri, on voit que la loi autorise à mettre les sous-produits animaux de catégorie 3 avec les biodéchets, donc les coquilles d'œufs, les coques de moules, tout ça. Mais du coup euh on est quand même sur des produits animaux donc est ce que euh...

Interviewés 15 : Les équarrisseurs ils prennent pas ça, donc je sais pas. Nous on a pas les solutions, nous on applique des textes quand ils sont clairs, mais quand ils sont pas clairs, on peut pas imposer des choses à des restaurateurs, ou des particuliers même, sans leur donner la solution. Oui et puis, déjà avec le tri sélectif actuel, entre les papiers les bouteilles, voir déjà comment c'est fait. Euh c'est un peu euh... Chaque commune fait ses choix en plus en termes de tri sélectif. Oui et on voit que ce tri pose déjà soucis quoi. Il faut rêver et espérer, mais on en est loin, très loin.

Étudiants : Au niveau, vous voulez dire de l'acceptation des restaurateurs ?

Interviewés 15 : Oui et puis il faudrait que le service soit pris en charge quoi, à la limite on accepte peut-être euh. Il y a tellement de petits restaurants qui ont déjà du mal. Et on leur demande tellement en hygiène alimentaire aussi, beaucoup de choses à mettre en place, des plannings, enfin pour les petites structures ça me paraît compliqué. Un peu irréaliste pour l'instant, y a pas une éducation en France assez importante pour euh, à mon avis ça passe déjà par les enfants et là on en est très très loin quoi.

Étudiants : Dans les établissements scolaires, c'est des choses qui se mettent en place actuellement. Après cette valorisation des biodéchets ça crée quand même une énergie, parce qu'avec ça on fait du biogaz, du compostage. Donc c'est vrai qu'avec nos recherches on a pu voir des côtés un peu paradoxaux, par exemple avec le compostage, euh on peut composter mais ils disent que par exemple, le commerçant qui va faire son compost ne peut pas le réutiliser pour faire pousser ses légumes par exemple. Parce qu'il faudrait que son compost au niveau de l'hygiène soit récupéré, contrôlé etc, par une entreprise, et ensuite rendu, beaucoup de contraintes au final. Donc on comprend bien.

Interviewés 15 : Oui cette loi elle est un peu inapplicable, pour le moment, même à long terme hein. Dans des grandes villes, on voit très bien un petit restaurateur à la campagne à la rigueur, avec son jardin et son petit parking il peut. Ne serait-ce que pour le compost, sans parler de restauration, j'ai une plainte de voisinage, parce que les personnes âgées qui ont les haies leurs machins, leurs trucs, j'ai les voisins qui ont mis euh un compost un peu à l'air libre alors qu'ils avaient trois peaux de bananes, en plus ils avaient des petits enfants, donc on voyait bien que c'était pour faire l'éducation des petits enfants. Et elle a dit que ça attirait les rats alors que c'était pas justifié. Alors j'imagine si les restaurateurs avaient un petit composteur chez eux, euh les riverains euh (rires).

Étudiants : Après, y a aussi les nouvelles machines, où on met les déchets organiques, qui déshydratent par exemple, donc ça réduit d'environ 80 % le volume du déchet. Donc ça réduit aussi la prolifération de bactéries, c'est stable.

Interviewés 15 : Mais qui met en place ces appareils, le restaurateur ?

Étudiants : Oui oui.

Interviewés 15 : Et il en fait quoi de son compost après ?

Étudiants : Et bien le déchet déshydraté est racheté par le fabriquant souvent.

Interviewés 15 : Oui mais je vous disais, certains ont des problèmes de superficie, donc bon.

Étudiants : La superficie reste pour vous la plus grosse contrainte alors ?

Interviewés 15 : Ah oui oui. On n'arrive pas à obtenir qu'ils appliquent la réglementation dans tous les domaines parce qu'ils ont des locaux trop exigus, donc euh oui.

Étudiants : Après vous contrôlez le centre-ville, mais vous faites aussi autour non ?

Interviewés 15 : Non non enfin jusqu'à la bordure de ville quoi.

Étudiants : Oui, donc j'imagine qu'il y a quand même des grands restaurants.

Interviewés 15 : Oui il y en a des plus grands avec même des petits jardins.

Étudiants : Oui qui ont des locaux assez grands peut être pour accueillir euh, parce qu'au final peut être que les petits restaurateurs en ville eux ne sont pas encore soumis à cette réglementation au niveau du seuil et du nombre de repas, mais par exemple au niveau d'un établissement qui fait euh qui a la possibilité d'avoir un local assez grand euh...

Interviewés 15 : Oui je pense à un par exemple, qui est sur la ville mais en dehors du centre-ville, c'est un établissement qui est grand, après reste la sensibilisation du personnel, le coût de la machine, parce que je pense que ça passe par un déshydrateur, qui élimine le maximum de nuisance euh. Oui et puis changer les méthodes de travail. Vous voyez par exemple en réglementation, ils ont l'obligation de garder les étiquettes de dates, et déjà ça ils ont du mal à le faire, donc c'est une méthode de travail donc en plus il faudrait trier les déchets, fin voilà, on en est loin, parce que déjà garder les étiquettes, c'est un travail de longue haleine. Et déjà par les jeunes, ça passe par la formation, les futurs cuisiniers tout ça. Oui je pense que ça passe par l'éducation, oui je pense que ça passe par l'école, les formations. Après oui le coût de la machine, on entend que ça « on n'a pas d'argent, on n'a pas d'argent ». Même pour euh, on voit que certains ont des étagères en bois complètement dégradées euh arriver et dire il faut

trier. On y arrive petit à petit, pourquoi pas, on y arrive pour les huiles, mais le coût de l'appareil, fin voilà.

Étudiants : Il faudrait pour vous, enfin le commerçant n'a pas d'intérêt à mettre ça en place ?

Interviewés 15 : Non le restaurateur non, regardez les grandes surfaces elles trient pas vraiment beaucoup non plus. Après je pense que l'écologie c'est pas un problème d'intérêt, c'est un problème de conscience euh voilà. Peut importe l'écologie, fin la thématique, c'est une matière de faire, une manière de vivre, voilà, je pense plutôt que c'est sur ce volet-là plutôt que euh ce que ça rapporte voilà, pour sensibiliser les gens et les inciter à faire ce genre de chose, je pense que c'est plus une campagne de communication et euh. Oui un professionnel s'il a pas d'intérêt il le fera pas, parce que ça prend quand même du temps, tout ça.

Étudiants : Oui d'accord, on est justement en train de voir dans nos recherches quel type de commerce éventuellement ce tri-là peut lui faire économiser de l'argent, parce que la collecte des déchets est quand même à un coût réduit, le fait de réduire le volume.

Interviewés 15 : Enfin ici, que vous ayez un bac ou trois bacs, c'est le même prix, donc pour le restaurateur, il n'y a pas d'incidence pour l'instant, on n'est pas comme dans certaines villes où le ramassage, le coût euh, le ramassage est pesé et le coût diffère.

Étudiants : Oui justement, on avait eu un entretien avec une cuisine centrale à l'extérieur de la ville, qui nous disait que la pesée des déchets allait revenir.

Interviewés 15 : Ils en parlent depuis des années mais bon. Moi dans mon syndicat, parce que je suis pas sur cette ville, on est au nombre de sorties du bac, on paie au nombre de sorties du bac, ça commence à arriver, moi c'est depuis le premier janvier, donc je pense que c'est quand même dans l'air du temps, enfin pour les personnes privées j'entends. Oui c'est vrai que l'hyper centre c'est tous les jours. Et puis même dans l'hyper centre y en a qui n'ont pas de bacs à ordures ménagères, il y a des accords parce qu'il y en a qui ne peuvent pas. Don c'est aux sacs poubelles, donc on sait même pas de quel commerce c'est. Donc là à peser pour chaque commerce c'est compliqué. De toute façon dans l'hyper centre ça va être super compliqué ça c'est sûr.

Étudiants : Donc pour vous, au niveau de cette loi, il y a des contraintes du fait que ce soit dans l'hyper centre, de place de stockage, les collectes. Déjà ce serait une contrainte qui serait énorme par rapport à cette réglementation.

Interviewés 15 : Oui, et peut être que l'autre point d'entrée effectivement c'est le financier, si ça peut leur permettre de gagner de l'argent, ou d'en économiser, ça peut

être un argument fort pour s'y mettre oui. Après ça peut être un argument politique, je pense à une cuisine centrale, qui font je ne sais combien de milliers de repas, et qui livre beaucoup de restaurants scolaires, c'est la plus grosse production de déchets, donc ça ça pourrait être une idée politique forte puisque les cuisines centrales s'adressent pour les enfants, donc ici s'il y avait cette volonté-là, en plus ils sont en dehors du centre-ville, avec de l'espace donc ça pourrait être un challenge politique. Oui mais les cuisines centrales ce ne sont pas elles qui ont les déchets, ce sont les écoles.

Étudiants : Oui voilà, ça dépend des cuisines, et de leurs produits.

Interviewés 15 : Oui voilà, ici ils épluchent pas les légumes ça arrive tout près, après sur les écoles, peut y avoir des écoles qui suivent les projets scolaires qui je pense qu'il y en a qui ont des composteurs. Ou même ramener les déchets au niveau des cuisines centrales, et les cuisines centrales, les mettre dans un composteur. Non non enfin là tu te rends compte, il faudrait un camion benne spécifique pour ramener les déchets. Ils finissent à midi, et faudrait les faire revenir après, bon c'est pas impossible, c'est une organisation après.

Étudiants : Il y a des collecteurs qui viennent récupérer les déchets aussi.

Interviewés 15 : Oui, enfin je pense que ça pourrait être un enjeu politique fort. Par rapport aux enfants et peut être initier mais bon ça parait assez lourd pour une grande ville.

Étudiants : Oui c'est une loi qui impose peut-être une certaine organisation.

Interviewés 15 : Oui enfin j'imagine que quand on sort une loi il faut prévoir à long terme hein. Quand on voit que la loi sur l'hygiène alimentaire qui est sortie en 2004, qui est moins contraignante, fin c'est difficile, avec les produits périmés tout ça. Enfin après cette loi c'est très bien, mais c'est une façon de vivre, un état d'esprit, d'avantage dans un premier temps.

Étudiants : Oui enfin c'est quand même une loi, c'est ça qui est assez paradoxal, si demain on vous impose de faire ce genre de contrôle.

Interviewés 15 : C'est irréalisable, ou à ce moment-là, on va être comme les pervenches à verbaliser euh est-ce que c'est le but de verbaliser ?

Étudiants : Ah vous avez la possibilité de verbaliser ?

Interviewés 15 : Oui nous on est des agents assermentés, au tribunal, donc du coup on peut verbaliser pas que sur la restauration, aussi sur l'habitat tout ça, donc on peut oui, mais on en met très peu par an, alors qu'on voit des choses, mais le but premier, c'est

de faire de la conciliation, c'est d'arriver à améliorer les choses, donc notre but n'est pas de mettre un PV à chaque fois. Oui voilà, si on met des PV et qu'on repasse la semaine d'après et qu'il fait la même chose c'est pas le but, c'est plutôt d'accompagner, d'aider, de faire un suivi, parce qu'on a le pouvoir de faire fermer les établissements aussi, fermeture administrative tout ça, donc quand on arrive là c'est qu'on a tout essayé, que c'est le bout du bout quoi, c'est un échec quoi. Et le but c'est de les sensibiliser et d'améliorer, parce qu'il y a tellement de points de ventes, on est que quinze inspecteurs sur la ville donc bon. Et on fait pas que ça. C'est trouver des compromis, c'est-à-dire qu'il travaille dans de bonnes conditions même s'il n'a pas toujours appliqué la loi strictement.

Étudiants : C'est à dire que si voilà, la loi impose que ce soit fait d'une certaine façon, fin là y a pas vraiment de façon, vous pourriez laisser une marge de manœuvre tant que le résultat est là quoi.

Interviewés 15 : Oui le résultat, est qu'il y ait pas d'intoxications ou de problème parce que bon l'alimentation il faut faire attention quoi.

Étudiants : Alors aussi j'aimerais bien comprendre, sur cette loi ils me disent 75 000€ d'amende, ça parait énorme, et pour comparaison, sur un autre texte de loi qui sanctionne à la même hauteur, ce serait quoi par exemple ?

Interviewés 15 : Ce serait les marchands de sommeil, ceux qui louent des logements insalubres, pleins de moisissures, enfin les cas extrêmes hein. Oui qui louent volontairement, sans reconnaissant, et qui expose quelqu'un à un danger sanitaire important.

Étudiants : Donc ça vous parait euh ?

Interviewés 15 : Beh ça n'arrive jamais, enfin les situations oui, mais les condamnations, on voit de temps en temps un cas sur Paris, quand il y a un incendie ou un mort. Enfin c'est utopique, irréaliste.

Étudiants : Et vous pourriez verbaliser à combien là par exemple ?

Interviewés 15 : Bah c'est pas nous qui décidons, c'est le juge, c'est le procureur qui statue.

Étudiants : D'accord, donc admettons que cette réglementation soit appliquée ici, vous contrôlez, et là le restaurateur n'a pas répondu à cette loi, vous pensez que ça vaudrait combien, enfin pour se rendre compte ?

Interviewés 15 : Les codes en alimentaires ne sont pas très hauts, ça doit être 450€ le plus haut. Quand on voit quelque chose qui ne va pas voilà, on peut mettre 450€ maximum, donc le juge peut décider de mettre en dessous hein. Après c'est le juge, nous on envoie notre PV au procureur, après il y a le tribunal, donc c'est le juge qui décide. Moi j'ai déjà vu 100€ alors que c'était 450 à la base. Et quand on voit 100€, on se dit chouette il a été verbalisé, on nous a suivi.

Étudiants : D'accord, et la procédure est longue ?

Interviewés 15 : Oui, très très long, deux trois ans, parce que les tribunaux sont surchargés.

Étudiants : Ah oui d'accord, donc vous vous constatez l'infraction, vous faites votre demande de PV, ça part au procureur, et là il faut attendre deux trois ans pour la réponse ?

Interviewés 15 : Oui et les procureurs s'occupent surtout des fraudes financières tout ça, donc vous pensez bien qu'une petite tâche de moisissure, pèse pas sur la même balance. Moi pour un constat de carence, donc interdiction de louer, il a pas relogé les locataires et il a pas fait les travaux, j'ai verbalisé en 2014, donc c'est pas encore passé, on est convoqués au tribunal en juin 2016, pour s'expliquer, pour savoir ce qui s'est passé entre temps, rien n'est décidé.

Étudiants : Et ce serait la même procédure pour ce type de loi ?

Interviewés 15 : Oui ça doit être sur le code de l'environnement donc c'est pareil. Oui les tribunaux sont vraiment surchargés donc euh bon. Oui donc 75000€ c'est se faire plaisir un peu.

Étudiants : C'est comme la loi sur les fluides frigorigènes un peu ? Ils demandent une sanction qui est importante alors qu'on sait bien que c'est pas vraiment applicable.

Interviewés 15 : Oui y a beaucoup de lois comme ça, comme la loi anti-tabac avec les bars à chichas.

Étudiants : Après cette loi il y a un côté paradoxal, parce qu'elle est là depuis 2012, on arrive au terme des seuils et donc ça fait quand même presque 5 ans qu'on en parle euh.

Interviewés 15 : Et les différentes personnes que vous avez rencontrées, y en a qui l'appliquent ?

Étudiants : Ah oui oui.

Interviewés 15 : Et plus dans quoi ?

Étudiants : Ben nous on est plus penchés sur la restauration collective, donc sur la restauration collective c'est obligatoire, tout le monde va l'appliquer, plus ou moins, au niveau des seuils, et ceux qui ne l'appliquent pas encore vont s'y mettre.

Interviewés 15 : Donc c'est des boites genre de grands groupes des boites privées ?

Étudiants : Oui voilà les grands groupes l'ont tous mis en place, les cuisines centrales celles qui font de la production maison, avec des produits frais où il y a des biodéchets, ils le font, après c'est sûr que si on a déjà pris conscience de faire des produits frais tout ça, c'est que la personne a déjà une sensibilisation par rapport à ce phénomène-là, et c'est dans la continuité de sa démarche. Et ensuite sur le Mans, on a un ingénieur de la restauration, qui donc en 2012, quand il y a eu cette loi, il a réfléchi à mettre en place du don alimentaire en fait, donc pas sur le déchet mais sur le surplus, et il a mis quand même 2 ans et demi, pour créer un concept clé en mains, donc c'est un dossier maintenant qui peut être remis euh on va dire aux producteurs qui souhaitent mettre ça en place, et ça semblait très compliqué en termes d'hygiène de mettre ça en place, et il livre aujourd'hui à peu près 7000 repas par ans à deux associations, voilà.

Interviewés 15 : Nous aussi, on travaille aussi sur le don avec les associations, sur l'hygiène.

Étudiants : Oui là aussi je pense que ça a été son souci, des contraintes en termes d'hygiène, enfin on le rencontre là prochainement mais bon. Et aujourd'hui, il y a un établissement scolaire sur Strasbourg qui a repris ce concept-là, un autre hôpital, mais c'est très peu en France. Et donc sur le don alimentaire, vous pensez en termes d'hygiène, au niveau du transport ?

Interviewés 15 : Oui enfin tout, même au niveau des locaux, le stockage, le transport, comment il le distribue. Parce que là on est sur un public particulier, des bénévoles sur place, pas du tout formés pour certains, on est de 18 ans à 80 ans, donc voilà sur l'année 2016, on est sur toute une démarche d'accompagnement pour mettre euh voilà, on parlait de mettre des PV tout à l'heure, après on voit des choses tout ça mais la démarche elle est pas là, non, elle est des accompagner, de mettre des choses en place, et en 2017, si on doit prendre des sanctions, on en prendra.

Étudiants : Et là c'est des restaurateurs qui font des dons ?

Interviewés 15 : Euh non, ils vont se fournir à la Banque Alimentaire, dans les supermarchés, d'ailleurs y a une loi qui est euh un décret qui est sorti hier, au-dessus d'une certaine superficie, ils sont obligés d'avoir un contrat voilà, mais c'est déjà plus ou moins le cas. Surtout les commerçants ont tout intérêt à faire ça financièrement.

Après c'est comment ils jouent le jeu, hein parce que dans la mesure où ils donnent, c'est retiré de leurs impôts, ils sont défiscalisés, c'est aussi un business après, bon ceci dit ça rend service à bon nombre de personnes après. Oui, comme je disais, pour les commerçants, il faut un aspect attractif financier, et pas qu'un état d'esprit, parce que pour inciter les gens, on est plus sur ça. Oui parce que c'est un commerce, il faut la rentabilité, avec les charges sociales derrière, euh pour employer quelqu'un ça demande du temps supplémentaire, quand des fois on voit que le personnel est quand même limité euh. Mais vous avez fait des recherches sur le nombre de repas qu'il faudrait servir par jour tout ça ?

Étudiants : Oui oui, en fait oui notre objectif, c'est d'essayer d'estimer, mais après ça dépend vraiment du type d'établissement. C'est pour ça qu'on en a interrogé plusieurs, sur les différents secteurs.

Interviewés 15 : Oui les maisons de retraite ça peut être intéressant, d'investir les gens, s'ils sont encore mobiles tout ça. Oui et partout où on peut avoir un projet éducatif, c'est bien.

Étudiants : Oui après ça peut être quelque chose qui les fait participer, quelque chose de stimulant. Après pour revenir juste sur un point sur l'hygiène. Par exemple sur les établissements de santé, où il y a des prises de médicaments, il y a un problème pour collecter ces déchets-là qui seraient susceptibles d'avoir des médicaments cachés dans les assiettes, si on l'utilise comme compost après on retrouverait les médicaments. Donc oui on s'est rendu compte de ça, qu'il y avait aussi ce genre de problème. Parce que l'idée en fait, c'est que ce déchet redevienne ressource et reparte à la terre. Donc voilà il y a aussi cet aspect de l'hygiène.

Interviewés 15 : Oui le fumier chargé en antibiotiques euh (rires). Comme le mercure dans les réseaux d'assainissement.

Étudiants : Oui, voilà. Bon et bien écoutez merci d'avoir pris du temps pour nous.

Interviewés 15 : Oh de rien, on sait pas si ça aura été très intéressant, mais bon (rires).

Étudiants : Si si vous inquiétez pas (rires). On attendait pas des réponses en particulier, on voulait quand même vous rencontrez, et au final savoir que dans cette loi, certaines choses ne sont pas applicables, bah c'est tout de même une réponse pour nous. Ça va faire évoluer notre projet.

Interviewés 15 : D'accord, super.

Étudiants : Merci beaucoup !

Annexe U : Entretien 16

Direction adjoint des services de la DDPP, 17/02/2015, 35min

Interviewé 16 : Je vous avais demandé de faire une liste de questions fermées, c'est ce que vous avez fait la non ?

Étudiant : Ah, fermées ?

Interviewé 16 : Non parce que si c'est trop vague moi je peux pas. Je suis contraint par le temps.

Étudiant : Ok, je vais essayer de tourner mes questions un peu différemment.

Interviewé 16 : Ok, donc vous êtes à l'heure alors on y va !

Étudiant : Premièrement, quelles sont les missions qui sont les vôtres en matière de valorisation de biodéchets dans la restauration collective ?

Interviewé 16 : Alors ce n'est pas mon service, mais je connais quand même. Au départ moi je fais partie de la DDPP, constitué en 2010 de la fusion entre l'ex unité départementale des services vétérinaires et de l'ex unité départementale de la direction générale de la concurrence et de la répression des fraudes. Donc ministère de l'agriculture et ministère de l'économie et des finances. Nous ministère de l'agriculture notre mission dans le domaine de la restauration collective c'est de vérifier que les denrées préparées et servit au consommateur sont saines. Saines, c'est-à-dire qui ne vont pas entraîner de désordre pathologique chez le consommateur. Donc on va vérifier les conditions d'installation des locaux, les installations de préparation des repas, également les conditions de fonctionnement dans ces cuisines et enfin la salubrité des produits.

Étudiant : Il existe une loi qui s'appelle le Grenelle 2 qui existe déjà depuis 2009, qui a pour objectif de réduire par un tri à la source en vue d'une valorisation les biodéchets produits, pour tout producteur de plus de 10 tonnes/an depuis janvier 2016, ce fut dégressif d'année en année. J'ai eu également un entretien avec l'ADEME qui m'a orienté sur vos services et pas que ceux-là d'ailleurs et par rapport à ça. (Interviewé : coupe la parole).

Interviewé 16 : Oui les collègues vont vérifier que le biodéchets va suivre un cheminement qui ne va pas être source de contamination vis à vis des denrées propres, donc séparation du circuit propre et du circuit sale, et ensuite les biodéchets sont

enlevés par une entreprise autorisée. Par contre sur le tri, Il n'y a pas de vérification de leur part, ce n'est pas dans nos missions.

Étudiant : Ce n'est pas encore dans vos missions ?

Interviewé 16 : Non, pas de contrôles sur les établissements de restauration collective.

Étudiant : Lorsque vous contrôlez vous appliquez la loi, c'est-à-dire que vous allez comme pour l'exemple de la loi Grenelle 2 appliquer une amende ?

Interviewé 16 : Non ce n'est pas dans nos missions.

Étudiant : Et en matière de biodéchets ?

Interviewé 16 : Alors ça s'arrête à peu près là, après moi je suis chargé en matière de sous-produits animaux que l'on peut considérer comme des biodéchets, mais on parle de sous-produits animaux puisque ces produits-là sont ensuite valorisés. Là j'interviens, il y a effectivement une entreprise en Haute Garonne qui fait de la collecte de ces biodéchets dans la restauration collective et qui les valorise par compostage.

Étudiant : C'est Cler Vert ?

Interviewé 16 : Oui c'est bien ça. Vous les avez rencontrés ?

Étudiant : C'est en cour, ils sont très occupés en ce moment.

Interviewé 16 : Oui c'est vrai ils ont un nouveau projet, et c'est une petite entité donc je comprends qu'ils n'ont pas beaucoup de temps disponible.

Étudiant : D'ailleurs c'est à votre connaissance la seule entreprise qui fait ça sur l'agglomération toulousaine ?

Interviewé 16 : À ma connaissance oui.

Étudiant : D'après vous la gestion de biodéchets comme les SPAn pose-t-elle des problèmes en termes d'hygiène, par rapport au tri, à la méthanisation ?

Interviewé 16 : La méthanisation c'est une méthode de valorisation énergétique du biodéchets, ce n'est pas une méthode d'hygiénisation du biodéchet à l'inverse du compostage, je me permets juste de le préciser. Des soucis, ça peut arriver notamment au niveau des aratoires ou il peut y avoir des soucis au niveau du tri, alors là c'est une autre réglementation relative aux matières à risque spécifiées, donc ça, ça a été établi vous étiez à peine né, à la suite de 97, 98 lorsqu'il y a eu l'apparition de ce qu'on appelait la maladie de la vache folle, l'encéphalopathie spongiforme bovine. Donc il y a eu une obligation de trier les déchets au niveau des catégories en fonction des

différentes catégories de niveau de risque et parfois c'est vrai que les niveaux 1 et 2 qui sont les niveaux de risques les plus élevés, l'élimination est prise en charge par l'État. Et le niveau 3 est pris en charge par le professionnel, donc la tendance était de charger les bacs de niveau 1 et 2 pour ne pas avoir à payer, mais ça s'est plus ou moins arrangé. De toute façon maintenant l'État ne paie plus donc heu.

Étudiant : Donc c'est à la charge entière du professionnel ?

Interviewé 16 : Oui exactement, donc il n'y a pas vraiment de très très gros (silence), bon c'est vrai que les personnels qui sont au départ du tri sont toujours sensibilisés à « allé faut mettre la poubelle là, et après tu vas m'amener le bac. », ça aussi on l'entend souvent, même les particuliers, « il faut trier le plastique machin, et c'est le même camion qui vient tout chercher ». « Donc ils mélangent tout, donc ce n'est pas la peine que je me casse heu la tête à trier » alors ça c'est vrai que c'est connu au départ.

Étudiant : Alors qu'en définitif il y a toute une filière de tri et de valorisation mise en place.

Interviewé 16 : Oui tout à fait mais bon il est difficile de changer les habitudes et cetera.

Étudiant : Que pensez-vous de la valorisation énergétique des biodéchets en restauration collective ?

Interviewé 16 : De toute façon la valorisation énergétique du biodéchets ne peut se faire à mon sens que dans une unité collective de valorisation énergétique. C'est-à-dire une unité de méthanisation qui va être collective à plusieurs unités de restauration collective, ou bien une entité qui va proposer ce service et qui va faire la collecte auprès de ces unités de restauration collective. Je ne le vois que comme ça, ce n'est pas chaque unité de restauration qui va faire son truc, parce que un méthaniseur, puisque c'est de ça que l'on parle, sans faire de mauvais jeux de mots, c'est une véritable usine à gaz à conduire. Il faut l'alimenter de bactéries qui sont des organismes vivants, donc il faut leur donner à manger tous les jours des produits que les bactéries aiment bien mais pas trop non plus leur en donner, sans les mettre à la diète. Ça veut dire qu'il faut équilibrer, donc qu'il faut que l'approvisionnement soit régulier, hors la restauration collective, notamment en restauration scolaire, vous avez des congés et donc vous avez des creux et le méthaniseur n'aime pas trop. Donc ça s'est une difficulté importante pour le gestionnaire du méthaniseur. Alors ensuite il y a la qualité du biodéchets que l'on va donner au méthaniseur, donc si on lui donne que du végétal ça va pas suffire, je ne suis pas un spécialiste mais, il aura besoin de protéines animales pour se développer. L'idéal pour faire pousser des bactéries et qu'elles se développent l'idéal comme support de protéine animale c'est le sang qu'il faut lui apporter. Bien entendu dans un méthaniseur on ne va pas mettre du sang, il n'y a que les abattoirs qui en

produisent, on va pas y en mettre. Si on met du déchet de produit carné les méthaniseurs vont mieux fonctionner.

Étudiant : Alors aujourd'hui il existe des petits systèmes que l'on installe dans les unités de restauration (Il me coupe la parole).

Interviewé 16 : Je ne connais pas, je sais qu'en Allemagne il existe des petites unités que les exploitants agricoles ou même de l'industrie agroalimentaire peuvent avoir mais en France ce n'est pas comme ça que ça se développe, ce sont plutôt des unités collectives. Parce que derrière il y a une technicité à avoir et une obligation de s'en occuper je vais presque dire H-24.

Étudiant : Il doit y avoir un flux constant.

Interviewé 16 : Et oui l'approvisionnement, ça c'est important, la surveillance etc. C'est un point crucial qui conditionne la réussite du système.

Étudiant : L'ADEME finance ce genre de projet.

Interviewé 16 : Nous nous sommes une administration de contrôle, d'un point de vue subvention on n'y connaît rien. C'est en dehors de nos missions.

Étudiant : Vous me disiez tout à l'heure que vous n'allez pas encore contrôler les établissements par rapport au tri et à la valorisation de biodéchets.

Interviewé 16 : Non pour l'instant non.

Étudiant : D'après vous qui va s'en occuper de tout ça ?

Interviewé 16 : Je ne sais pas, peut-être que ça viendra dans notre panier, alors les collègues vérifient qu'effectivement le biodéchet soit pris en charge par une entreprise autorisée, ça va être d'un part les ordures ménagères et s'il y a reprise nettement dans les établissements de l'agroalimentaire il peut y avoir une valorisation pour l'alimentation animale mais après ça ne va pas beaucoup plus loin.

Étudiant : Vous pensez que la loi a été faite et qu'il faut du temps pour qu'elle se mette en place ?

Interviewé 16 : Oui c'est toujours comme ça, toujours. Le fonctionnement de l'administration française est ainsi, on vous dit, elle est applicable à partir de, mais il faut qu'il y ait un certain temps, d'une part, d'appropriation par les services concernés, d'abord de désignation des services concernés et ensuite de formation. On ne peut contrôler que si on connaît un peu.

Étudiant : Et vous quelle sorte d'entité vous contrôlez de manière générale ?

Interviewé 16 : A mon niveau, je m'occupe des sous-produits animaux uniquement, donc qui proviennent de l'animal, bovin etc., les animaux de boucherie en général mais aussi poisson, œuf, lait, mais uniquement au niveau heu, bon et au niveau de la collecte si éventuellement il y a des entreprises de collecte, et je vais aller contrôler des entreprises qui collectent ou qui valorisent ces déchets.

Étudiant : Qui est sûrement un déchet des plus fragiles ?

Interviewé 16 : Parce qu'il évolue dans le temps, les micro-organismes le font évoluer, tout à fait.

Étudiant : Le 0 déchet en 2025 ?

Interviewé 16 : Très ambitieux, je ne fais pas de commentaire sur, c'est bien, mais bon ça me paraît très ambitieux, nous somme en 2016, 2025 c'est demain ! Le temps passe très vite, ceci dit il y a urgence, vous êtes jeunes, malheureusement vous arrivez sur une planète que nous les anciens et mes prédécesseurs avons déjà largement abîmée. Nous en avons conscience et il faut effectivement faire quelque chose, il n'est pas normal de tout balancer et la nature ne peut pas absorber tout… En plus il faut aussi pour essayer de valoriser pour améliorer notre autonomie énergétique, mais 2025 ça me paraît heu, alors on parlait de la méthanisation c'est un système de valorisation énergétique ensuite il va falloir retraiter les digestes du méthaniseur par compostage ou je sais pas, et ensuite les valoriser peut-être en épandage au niveau des cultures. Si on parle de 0 déchet on sait bien que dans beaucoup de filière, il y a une partie de résidu qui sont ce que l'on appelle les déchets ultimes et qu'on ne sait plus traiter. Donc 0 déchet, ces fameux déchets ultimes posent question.

Étudiant : D'après vous si les entreprises n'ont pas de contrôles, heu (coupure de la parole)

Interviewé 16 : Alors je dis pas qu'il n'y en a pas mais que nous on n'en fait pas en restauration collective, mais après sur les entreprises agroalimentaires qui transforment des matières animales nous nous assurons que les biodéchets soient pris en charge par des entreprises autorisées.

Étudiant : Quels sont les procédés que vous mettez en œuvre pour vérifier et contrôler ?

Interviewé 16 : Lors du contrôle on va demander les bordereaux de suivit des produits, on sait que c'est telle ou telle entreprise qui les a pris en charge, bon après ça part de notre département c'est plus notre responsabilité.

Étudiant : Donc vous avez des responsabilités territoriales ?

Interviewé 16 : Oui tout à fait. Si les biodéchets partent de la Haute Garonne vers une commune du Gers où il y aura une entreprise de traitement, ce sont les collègues du Gers qui prendraient le relais.

Étudiant : Oui donc il y a une liaison entre les services ?

Interviewé 16 : Oui c'est parti pas totalement dans le néant.

Étudiant : C'est donc un système qui fonctionne ?

Interviewé 16 : Sur l'ensemble du territoire national il y a un maillage et il y a aussi les relations entre nos services.

Étudiant : Il y a une entité générale qui centralise l'information ?

Interviewé 16 : Oui, la direction générale de l'alimentation au ministère de l'agriculture et nous avons aussi la casquette de l'environnement au ministère de l'environnement de l'énergie de la mer etc., pour lequel moi j'ai des missions notamment environnement. Il y a d'autres services qui vont intervenir aussi, la DREAL, la direction régionale de l'environnement de l'aménagement et du logement qui s'occupe un peu des déchets et la direction départementale des territoires qui s'occupe des décharges et l'agence régionale de santé, donc il y a quand même du monde qui intervient.

Étudiant : D'un point de vue social, que pensez-vous des dons alimentaires en restauration ?

Interviewé 16 : Je suis déconnecté de la restauration collective maintenant depuis plusieurs années, mais sur le principe ça parait très bien, après sur la réalisation ça paraît difficile puisqu'il faut séparer les produits préparés mais non présentés au consommateur des parties sales, c'est le côté hygiène et sanitaire qui intervient. Ensuite il faut pouvoir faire coller l'offre et la demande, c'est un peu comme le méthaniseur si j'ai une population de X personnes qui comptent sur le repas qu'ils vont prendre tous les jours sur les invendus de votre université heu, hors ce jour il y a eu un afflux d'étudiant au resto U ce jour-là, il y a donc 0 restes, on a X personnes qui vont crier famine ce jour-là. Excusez-vous moi je fais un tableau un peu « cinéma » mais c'est la réalité. Donc la question de l'approvisionnement, deuxièmement, il y a le côté sanitaire. Donc ça s'apparente à de la remise en direct mais il y a les entités intermédiaires qui peuvent intervenir, mais en général c'est plutôt sur des produits stables qu'ils vont travailler, plutôt que du préparé, prêt à manger et périssable. Normalement un produit préparé en chaud doit se maintenir au-delà de 63°C en

permanence et en liaison froide le plat doit se maintenir en dessous de 10°C, il y a donc des difficultés techniques et logistiques. Après sur le principe ça paraît très bien. Il faut pas non plus, d'une part ce n'est pas parce que ce sont des SDF que l'on va faire n'importe quoi, et deuxièmement, (trou de mémoire). Donc j'insiste bien sur le côté logistique qui est difficile à mettre en place et à faire consigner. Quand c'est du produit non périssable, il n'y a pas de soucis.

Étudiant : D'après vous il y a t-il assez de centre de méthanisation et de traitement des déchets ?

Interviewé 16 : Pour le moment non, alors derrière le gros souci, c'est le coût important au-delà du fonctionnement du méthaniseur ce sont les coûts de collectes de biodéchets pour les amener au méthaniseur. Les entreprises donnent souvent ces biodéchets car le coût de collecte est supérieur à la valorisation énergétique du sous-produit. Les frais de fonctionnement et les frais de collecte sont souvent supérieurs au prix de vente du kW.

Étudiant : Donc ces entreprises de méthanisation ne seraient pas rentables.

Interviewé 16 : Non pas trop.

Étudiant : Alors pourquoi vous pensez que ça se développe ?

Interviewé 16 : Ça se développe parce que derrière il y a une incitation gouvernementale avec des subventions, sinon il n'y en aura pas. Après je n'ai jamais examiné un bilan d'une entreprise comme ça.

Étudiant : J'irai me renseigner, dans un monde idéal, comment devrions nous valoriser ou traiter nos biodéchets ?

Interviewé 16 : Le monde idéal, c'est d'abord le 2025, 0 déchets, c'est-à-dire moi, vous, je valorise mes propres biodéchets que je produis. Ça c'est totalement idéal et utopique, parce que l'on a des mégapoles comme Toulouse, et il est évident que chacun ne va pas avoir ses quatre poules pour valoriser les biodéchets de la préparation des repas, et ne va pas avoir non plus son lopin de terre pour épandre le compost etc. Ce n'est pas viable compte tenu de l'accroissement de la population, il faut donc faire du regroupement sur certain site.

Étudiant : Quels sont les prochains objectifs à la DDPP s'il y en a en la matière ?

Interviewé 16 : Ben vous savez nous les objectifs, ils sont essentiellement dictés par la réglementation qui sort en ce domaine, nous on est chargé de la faire appliquer et de

vérifier qu'elle l'est, et nos objectifs ce sera de dire on va contrôler tant d'unités qui sont dans tel domaine etc. point.

Étudiant : On vous prévient à l'avance lorsqu'un décret ou une loi va apparaître ?

Interviewé 16 : Dans certain cas oui, mais pas toujours.

Étudiant : Parce que j'imagine que pour réduire ces temps de latence entre (coupure de la parole).

Interviewé 16 : Alors tout n'est pas de notre ressort, puisque nous sommes pilotés par des directions générales qui sont des entités des ministères, et on reçoit leurs instructions et eux vont notamment mettre en place avec les relais régionaux les formations X pour accompagner dans ces nouvelles orientations.

Étudiant : Formation X, vous pouvez expliquer ?

Interviewé 16 : Ce sont des formations qui concernent donc la méthanisation ou les biodéchets etc.

Étudiant : Je vous remercie de l'ensemble des informations que vous nous avez apporté.

Interviewé 16 : Concernant la réglementation des sous-produits animaux je vous la donne. Vous savez que normalement la réglementation parle d'élimination du risque sanitaire par incinération. Mais selon certain cas et dans des cadres bien précis, notamment en donnant à des chiens des restes de viandes, on peut éviter et déroger à l'obligation d'incinération, donc il faut qu'une autorisation spéciale soit donnée. C'est une dérogation.

Étudiant : Je vous remercie.

Interviewé 16 : J'espère que j'ai été clair, vous avez un gros dossier à traiter, vous pouvez contacter la CCI qui eux au niveau des restaurants intervient beaucoup.

Annexe V : Entretien 17

Ingénieur agronome de l'ADEME, le 13/01/2016, 38min

Étudiant : Bonjour monsieur X, je suis Pablo Simonet, l'étudiant qui travaille sur la valorisation des biodéchets en restauration collective.

Interviewé 17 : Oui bonjour monsieur.

Étudiant : Je vous appelle au sujet de l'entretien que nous devions avoir aujourd'hui, 15h.

Interviewé 17 : Oui tout à fait je vous laisse heu, (silence) intervenir.

Étudiant : Alors très bien, l'échange est sous la forme d'un entretien semi-directif, je vous pose quelques questions ouvertes et je vous laisse vous exprimer sur le sujet sans influencer la conversation.

Interviewé 17 : Ah.

Étudiant : Le but étant d'en apprendre le plus possible sur ce que vous pensez du sujet et ensuite d'analyser cet échange. (Silence).

Interviewé 17 : Oui, mais écoutez j'ai très peu de temps, en fait si c'est pour parler heu, donc si vous avez des questions j'y répond, mais je ne m'exprime pas comme ça si vous voulez. Hein ?

Étudiant : D'accord très bien.

Interviewé 17 : Je ne vois pas le jour donc heu, allez-y posez vos questions sinon ça va pas le faire.

Étudiant : Donc je démarre : « quelles sont l'ensemble des actions de l'ADEME par rapport à la valorisation des biodéchets » ?

Interviewé 17 : L'ensemble des actions heu, je ne sais pas, les dernières, j'ai… enfin si au début heu… Bon déjà l'ADEME c'est un établissement public, qui a un rôle heu, heu… d'appui et, enfin…, qui est sous la tutelle du Ministère de l'écologie et qui est là pour mettre en œuvre la politique décidée par les leaders du Ministère de l'écologie. Donc on peut aussi avoir un rôle très réglementaire, c'est-à-dire discuter avec les responsables ministériels, pour imaginer les évolutions envisageables pour la réglementation. Alors pour ce qui concerne la réglementation sur les gros producteurs, on s'était aperçu après avoir travaillé de nombreuses années sur le recyclage organique

des déchets, les déchets organiques des ménages, que l'exercice était particulièrement difficile, puisque les ménages, c'est une population plutôt dispersée qui a finalement un faible gisement, qui n'a que 6 millions de tonnes de déchets organiques, qui soit exploitables sur les ordures ménagères résiduelles, et que donc on avait négligé jusqu'à là les producteurs importants de biodéchets, qui sont professionnels, et donc on a imaginé proposer au Grenelle de l'environnement que soit mis en place une obligation progressive de tri pour retour au sol des biodéchets des gros producteurs. Alors dans un premier temps, ça été signé au Grenelle, le Grenelle l'a accepté, l'a acté dans la loi Grenelle, enfin d'ailleurs avant qu'il y ait la loi on a fait une étude de préfiguration qui venait établir quels étaient les gisements, leurs profils, c'est-à-dire combien d'acteurs pour quel tonnage. De façon à préfigurer des seuils, qui finalement ont été défini, alors le principe de l'obligation a été défini par la loi, les conditions de cette obligation ont été posées par un décret, un arrêté et une circulaire comme cela se fait habituellement, qui précisent de plus en plus les conditions d'applications, les seuils ont été fixés à partir de 2012 à hauteur de 120 tonnes/an, c'est à dire que tout producteur qui faisait plus de 120 tonnes/an été tenu de trier puis le champ de cette organisation s'est élargi progressivement puisque on est passé à 80 tonnes/an en 2013, puis 40 tonnes/an en 2014 et là au premier janvier 2016, on est passé à 10 tonnes/an. Au-delà de l'étude de préfiguration, on a conduit une étude de rédaction et d'un guide pour la mise en œuvre de ces prescriptions réglementaires, c'est un guide assez général et puis on fait des études avec des syndicats professionnels. Avec le GNR, le groupement national de la restauration, pour définir les gisements, enfin les ratios de productions de biodéchets par les professionnels de la restauration. Avec PERIFEM qui représente la grande distribution, également pour définir des actions possibles, car la grande distribution est concernée en premier. Tout ça se poursuit avec un autre syndicat de restauration, le synhorcat qui a fait une expérience sur trois arrondissements parisiens de collecte de biodéchets auprès de 80 restaurateurs et actuellement, je fais une étude avec un ensemble de bureaux d'études qui gravitent autour de la restauration pour expliciter les termes réglementaires, traduire en obligation « pratico-pratique » les préconisations en particulier de la réglementation sanitaire sur les sous-produits animaux.

Étudiant : D'accord, d'après vous quels-sont les motivations des structures qui choisissent de valoriser leurs biodéchets ?

Interviewé 17 : Comme toujours il y a la carotte et le bâton ! On va être clair, au départ on est allé à l'obligation (juridique) parce que les convictions ne suffisaient pas. Clairement faire du recyclage de biodéchets, ça coûte plus cher que de ne rien faire, c'est évident et en termes d'organisation ça chamboule le travail et l'organisation des locaux. Donc au départ, les déchets organiques étaient un sujet assez facilement oublié par les professionnels, l'ADEME a aussi pour vocation de travailler sur l'énergie, ce

n'est pas mon domaine, mais c'était évidemment plus simple de proposer des économies d'énergies aux professionnels car la rentabilité était là en trois ans ou quatre ans. Sur les déchets elle apparaît clairement pas, il n'y a pas de rentabilité. C'est un coup supplémentaire, donc heu on est passé par l'obligation. Ensuite aujourd'hui les acteurs transforment cette obligation et communiquent autour en indiquant que c'est une occasion pour eux de faire valoir que leur chaîne de restauration est (silence), c'est un atout marketing, voilà. Pour les professionnels en tout cas pour la distribution (silence), ils se sont aussi aperçus à cette occasion que l'évacuation de leurs déchets leur était facturée très cher. Cela a été une vraie surprise de voir que pour eux l'enlèvement d'une benne auprès d'un carrefour, d'un géant ou autres, est largement surfacturée par rapport au même enlèvement d'une benne auprès d'une collectivité. Donc ça ça les a quand même un peu intrigués, il se sont mis à creuser l'affaire. Alors quand je dis que ça coûte plus cher, certains « hyper », ont quand même réussi à faire des économies avec tout ça. Ils se sont trouvés avec deux bennes plutôt qu'une, mais avec une benne de biodéchets qu'il faut évacuer plus souvent, et une par contre une benne de déchets industriels banale qui ne contenant plus de putrescibles, pouvait être enlevée beaucoup moins souvent. Et bon, cela a permis aussi de renégocier les marchés, et le fait est que certains magasins s'y sont retrouvés, et ils ont intégré ces nouvelles obligations. Alors pour la restauration, moi je continue à penser pour les 80 tonnes/an et les 120 tonnes/an, c'est quelque chose de tout à fait faisable. Le rythme qui a été adopté est un rythme qui est plutôt intensif, avec l'abaissement du seuil tous les ans, alors que bon j'aurais préféré tous les deux ans. Donc heu aujourd'hui à hauteur de 10 tonnes/an je... c'est pas du tout la même histoire. Ça va toucher des gros restaurants, malgré tout mais qui...dont les marges ne sont pas du tout les mêmes que celles de chaînes. Donc là c'est plus interrogatif, c'est un sujet qui économiquement est difficile. Il faut quand même imaginer que on ne sait pas faire de la collecte et du traitement de biodéchets à moins de 260€ la tonne. Et très souvent c'est beaucoup plus, c'est 350.

(Silence)

Étudiant : Donc effectivement, en d'autres termes vous avez peur que cette loi ait du mal à être appliquée pour les gros restaurants ne faisant pas partie de grosses chaînes ?

Interviewé 17 : Ben je pense qu'il va y avoir un décalage, autant aujourd'hui on peut imaginer que 80% de la grande distribution a mis en œuvre des actions, mais il faut préciser que l'ADEME n'a aucun rôle de contrôle. On n'est pas l'administration pure et dure, et on n'a aucun pouvoir de contrôle, on fait du conseil, et il est d'ailleurs très bien que le conseil soit séparé du contrôle.

Étudiant : De fait quels sont les services de l'État qui ont à charges de contrôler les entreprises ?

Interviewé 17 : Les contrôles, c'est la direction départementale de protection des populations, c'est la répression des fraudes et puis les services vétérinaires.

Étudiant : D'après vous il y a-t-il assez de filières de valorisation par rapport au nombre de restaurants concernés par la loi du Grenelle 2 ?

Interviewé 17 : Alors les centres de traitement, c'est une difficulté, il y a 900 plateformes de compostage et de méthanisation qui existent en France et il doit y avoir 150 qui bénéficient d'un agrément sanitaire pour pouvoir recevoir des sous-produits animaux de catégories 3. C'est à dire des déchets de table sont des sous-produits animaux de catégorie trois. C'est trop peu, et ils sont assez mal répartis sur le territoire, c'est un chiffre qui augmente lentement, parce que c'est un point que l'on avait sous-estimé, enfin plutôt méconnu au départ, le fait est que demander un agrément sanitaire ce n'est pas du tout une mince à faire. Évidemment on peut beaucoup plus facilement l'envisager lorsqu'une plate-forme est créée de toute pièce mais quand il s'agit d'adapter une plate-forme existante c'est vraiment plus délicat, il faut juste comprendre qu'il faut une marche en avant, à aucun moment les déchets valorisés croisent les déchets sales et ça suppose d'avoir une logistique, toute une organisation sur le site qui fait que les candidats ne se bousculent pas pour un marché qui s'ouvre lentement. Et bon ben là tout le monde s'attend, c'est-à-dire que les producteurs de biodéchets hésitent à se lancer parce que les centres de traitement sont éloignés et le coût de traitement s'en ressent, et les centres de traitement ne vont pas jusqu'à l'agrément sanitaire parce que pour eux c'est un marché qui s'ouvre, donc c'est surinvestir alors que le marché ne va représenter que 10 ou 15% de leurs apports en plus.

Étudiant : Pourtant à vous écouter, il y aura de l'emploi à créer et peut-être même des possibilités de gagner de l'argent avec ce genre de plate-forme de traitement puisque la loi concerne déjà les petits producteurs de biodéchets, donc ne pensez-vous pas qu'il est intéressant d'investir sur ce genre de projet ?

Interviewé 17 : À terme cela va se faire progressivement, mais à partir du moment où il faut avoir des cellules sanitaires fermées et un deuxième engin chargeur, ce n'est pas une évidence. Vous avez des plate-formes de compostage qui tournent très bien, vous avez beaucoup plus simple avec beaucoup moins de contrôle lorsqu'ils reçoivent simplement du déchet vert. Là, je vous parle de traiteur de déchets, et lorsqu'ils compostent ou ils méthanisent, ils ne font pas seulement que du déchet de restaurant, ils prennent en compte tout ce qui se présente, les déchets verts, les déchets de l'industrie agroalimentaire ou encore des déjections animales.

Étudiant : Donc vous me parliez tout à l'heure d'un avantage marketing à valoriser ces biodéchets, donc il y a des directeurs de structures qui se lancent là-dedans pour le faire valoir auprès de leur clientèle ?

Interviewé 17 : Ben pas uniquement, maintenant ils sont obligés de le faire, mais ils le font savoir bien sûr. Toutes ces actions sont maintenant couplées avec des actions de lutte contre le gaspillage, bon il est vrai qu'il y a pas mal de buzz autour de tout ça, et les responsables communication ou développement durable de ces entreprises vont dans le même sens.

Étudiant : Quels sont les objectifs à moyen terme de l'ADEME en matière de valorisation des biodéchets ?

Interviewé 17 : À moyen terme…

Étudiant : À moyen ou à long terme, disons pas à court terme ?

Interviewé 17 : (Silence), je ne sais pas quoi vous répondre là si vous voulez, on va essayer d'aider les plateformes à obtenir un agrément sanitaire. Après les objectifs, ce sont les objectifs de la loi, on participe à la limitation des quantités de déchets organiques qui sont mis en décharge. Il y a un objectif dans la loi qui veut qu'on participe à cet objectif là mais on n'a pas de bilan d'application de la loi.

Étudiant : C'est trop tôt ?

Interviewé 17 : Je n'ai pas fait d'enquête si vous voulez pour savoir qui faisait, qui faisait pas. D'ailleurs c'est un peu, on est dans une filière qui se met en place, vous parlez d'objectifs à moyens termes, moi je sais pas faire ça.

Étudiant : Quelles sont les actions qui vont être menées prochainement ?

Interviewé 17 : Il faut regarder ce qu'aide l'agence, elle aide les opérations un peu pionnières à chaque fois, c'est à dire qu'on peut réfléchir au développement d'actions de recyclage particulières, on va réfléchir avec la mairie de Paris par exemple.

Étudiant : Pouvez-vous donner votre avis sur le don alimentaire, qui représente un aspect social important sur les collectivités ?

Interviewé 17 : Les dons alimentaires, alors vous me parlez de (silence), alors quand vous me parlez de collectivité, chez moi collectivité c'est en fait une entité juridique, vous parlez par exemple des dons alimentaires faits par la grande distribution aux Resto du Cœur, ou certains hôpitaux qui se sont mis en relations avec des associations humanitaires pour pouvoir faire reprendre des repas non consommés. Pour la grande distribution c'est autre chose, elle retire des rayons des produits alimentaires qui sont

proches de leur date limite de consommation, ils veulent laisser la possibilité aux clients de consommer les produits, c'est à dire qu'ils aient 10 ou 15 jours pour les consommer, et qu'ils ne soient pas obligés de les jeter au bout de 3 jours. Les dates limites de consommation ne sont pas forcément impératives, les produits sont encore consommables une semaine voir deux semaines après cette date limite de consommation. Mais ça part d'un bon principe, mais comme souvent les bons principes sont aussi aidés par la fiscalité, ils peuvent défiscaliser ce qu'ils donnent.

Étudiant : Donc il y a un intérêt financier derrière le don ?

Interviewé 17 : Oui, ben ils doublent, les produits qui sont proches de la date limite de consommation auparavant étaient mis aux déchets, donc il fallait payer pour l'évacuation de ces déchets, maintenant ça reste des produits qui sont donnés à des organismes humanitaires et la valeur donnée à ces euh donc c'est pour partie défiscalisé.

Étudiant : Pour finir dans un monde meilleur, sans obligation de rentabilité, comment imaginez-vous la valorisation de biodéchets ?

Interviewé 17 : Déjà ce contexte le je ne l'imagine pas, je suis dans un monde réel, donc ce qui faut bien concevoir (silence), vous êtes dans quelle formation déjà ?

Étudiant : Nous sommes en licence, restauration collective et ingénierie.

Interviewé 17 : Ah oui, non parce que je suis agronome à la base, il faut quand même aussi réaliser de temps en temps que ces biodéchets là c'est politiquement très important et en termes de gisement pour les sols c'est très peu. Quand je vous parle de 6 millions de tonnes de déchets organiques dans les ordures ménagères, il faut juste penser qu'on a entre 10 et 15 millions de déjections équines. Il y a une partie qui retourne au sol mais pas toute. On a 50 millions de tonnes de rémanents forestiers, c'est-à-dire de déchets de bois qui proviennent de l'extraction forestière, donc ce qui me chiffonne dans votre monde parfait, c'est qu'on aille parfois dépenser jusqu'à 500 euros la tonne pour de la flotte. Parce que les feuilles de salade c'est quand même 80% d'eau, leur pouvoir organique est incomparablement plus faible que (silence), c'est-à-dire qu'un compost qui est fabriqué à partir de ce type de biodéchets et un composte qui contient 25% de matière organique, un compost qui est fabriqué à partir d'un fumier de cheval est un compost qui contient 85% de matière organique. J'ai beau être sur le sujet, j'aimerais bien que l'on ne soit pas… qu'on sache un peu compter, qu'il y ait moins de polémique, et qu'on se dise qu'il y a quand même des gisements autrement plus intéressant à mobiliser pour moins cher s'il s'agit de sauver les sols. Moi je suis à la base agronome, et donc le sujet est intéressant si vous voulez, maintenant il faut savoir raison garder, c'est à dire qu'il ne faut arriver à des excès, à

vouloir aller chercher la dernière tonne de biodéchets au fin fond du dernier canton à des tarifs qui sont inimaginables. C'est ça qui m'inquiète moi, pour tout dire, c'est-à-dire que l'on en fait un enjeu qui est politique et (silence) c'est délicat car s'il s'agit simplement de relever la teneur en matière organique des sols il y a d'autres sources et d'autres manières de faire qui sont plus efficaces et moins chères. S'il s'agit d'occuper la tête de gens qui sont potentiellement électeurs c'est différent.

Étudiant : Donc vous pensez que dans un cadre plus général les biodéchets ne représentent qu'un petit pourcentage de matières à traiter qui n'ont pas forcément un grand intérêt par rapport à d'autres ?

Interviewé 17 : Il faut considérer qu'il faut les traiter mais pas dans n'importe quelles conditions.

Étudiant : Je vous remercie beaucoup de toutse les informations que vous nous avez apporté, avez-vous quelque chose à ajouter ?

Interviewé 17 : Non, je ne vois pas.

Étudiant : Si vous voulez je vous envoie un mail avec le projet terminé en mars ?

Interviewé 17 : Oui oui bien sûr ça m'intéressera, bon c'est vrai que mon dernier paragraphe paraît un petit peu désabusé. C'est un fait, c'est-à-dire que ce n'est quand même pas le même budget tout ça, il y a un moment où quand on va chercher la petite restauration il faut faire attention, vous me parliez d'emploi en termes de compostage, méthanisation, c'est très très bien mais ce que je constate c'est que le secteur de la restauration est certainement beaucoup plus créateur d'emploi que le secteur du traitement des déchets. Donc il faut malgré tout un compte d'exploitation qui soit solide, que l'activité soit profitable pour continuer à… pour une collectivité c'est pareil je voudrais pas que l'on ferme une collectivité pour aller traiter du déchet. On ne vit pas que pour ça et encore une fois je le dis il y a d'autres sources de matières organiques. Donc tout ça c'est très louable en particulier les actions contre le gaspillage alimentaire et tout ce qui est directement lié au social, c'est magnifique. Il y a aussi un moment où il faut comprendre que derrière il y a de la politique et du business et que faut jamais systématiser les discours.

Étudiant : Nous allons sur le 0 déchet en 2025, qu'en pensez-vous ?

Interviewé 17 : (Rires), (silence), Si je vous dis non je suis viré. 2025 c'est demain, il faut se rendre compte que nous sommes en 2016, et il faut juste savoir que le moindre projet en moyenne met 7 ans avant de sortir de terre, entre la décision qui est prise de le faire et sa mise en service. Donc ça veut dire que si vous n'avez pas décidé quelque chose d'ici deux ans, c'est trop tard pour 2025. Là aussi on est aussi sur des pas de

temps qui sont des pas de temps de politique. Quand je vous disais que je souhaitais moi qu'on soit sur des seuils de 120 tonnes/an en 2012 et 80 tonnes/an en 2014, et ainsi de suite, disons que c'était d'avantage jouable et entre parenthèses sanctionnable. C'est-à-dire qu'aujourd'hui quand on se trouve face à quelqu'un qui n'a pas mis en œuvre les obligations, il a vite fait de rétorquer qu'il voudrait bien mais qu'il ne trouve pas de plate-forme de traitement à moins de 300 km, que ça lui coûte un tarif invraisemblable. Si parfois on prenait un petit plus de temps pour faire les choses correctement, ensuite la non observance des règles pourrait être sanctionnée. Aujourd'hui elle ne peut pas l'être à cause de ça, parce que on a des objectifs qui sont trop proches. Alors 2025 c'est sûr qu'on aurait expliqué qu'il fallait faire les choses pour 2050, n'importe quel politique aurait sauté sur son siège en disant « vous vous rendez compte, il faudrait que je sois réélu trois fois ou quatre fois pour voir le bout du tunnel, vous n'y pensez pas, ça n'avancerait pas etc. ». Ceci dit il y a des domaines d'activités qui se gèrent comme des pétroliers géants et vouloir tourner trop vite c'est un non sens. Cela n'est tout simplement pas réalisable et tout ce qui est excessif et insignifiant, j'étais il y a peu de temps devant quelqu'un d'enthousiaste comme ça qui me rappelait les objectifs de la loi, c'était magnifique, simplement je vais peut-être révéler mon âge, mais il faut se souvenir que les objectifs de la loi de 2025 sont 10% en moins des objectifs qui avait déjà été fixé pour 2002. Donc il y a un moment où ça ressemble à de la gesticulation tout ça, c'est-à-dire que le fait est que si on pouvait donner du temps au temps comme dirait l'autre, on rendrait l'action plus crédible, il y a aussi des partenaires industriels qui pourraient se lancer dans de la recherche par exemple. Si on se donne de la visibilité sur des dizaines d'années avec des règles qui vont évoluer doucement mais sûrement, on peut investir en recherche parce que la recherche coûte cher et avec une visibilité on peut espérer un certain retour, une rentabilité, en tout cas une rentrée d'argent. La rentabilité c'est toujours un terme un petit peu. Enfin on sait comment faire sur du long terme, c'est un souhait que j'ai moi, j'en ai marre depuis le temps que je suis dans le métier, d'avoir à faire des coups de gueule et des coups de menton qui ne signifient rien ! Qui obligent à chaque fois à remettre, à refaire une loi, alors qu'on aurait pu sur un temps long laisser le temps à chacun de s'y retrouver.

Étudiant : Du coup tout est instrumentalisé par les politiques ?

Interviewé 17 : C'est eux qui décident, et il y a beaucoup de mouvements d'opinion donc d'associations qui s'ouvrent, plus ou moins informées de la difficulté de l'exercice qui vont dans ce sens-là, et c'est très dommage. Donc on avance sans innover vraiment, là aussi c'est un autre problème.

Étudiant : Peu d'innovation, mais est-ce que l'on a les moyens ?

Interviewé 17 : La matière organique on peut aussi espérer en faire autre chose que du retour au sol, il y a de la chimie qui serait possible. Mais pour investir dans de la

chimie, il faut encore (silence), faire du bio carburant ou des choses comme ça, faut avoir une visibilité plus longue. Voilà.

Étudiant : Je vous remercie pour toutes vos informations, votre aide nous sera précieuse.

Interviewé 17 : Bonne journée à vous, et bonne continuation.

Étudiant : Je vous enverrai donc le projet dès qu'il sera terminé d'ici la fin mars.

Interviewé 17 : D'accord, au revoir monsieur.

Étudiant : Au revoir monsieur.

Annexe W : Entretien 18

Directeur commercial d'un équipementier, le 24/02/2016, 20 minutes.

Étudiant : Bonjour Monsieur. Je vous rappelle notre dossier, qui porte sur la valorisation des biodéchets en restauration collective. Donc je souhaiterais vous demander, est-ce qu'aujourd'hui, quand un client vient vous voir, est ce qu'il a connaissance de la législation, et plus particulièrement de la loi Grenelle 2 ?

Interviewé 18 : Non. Je vais répondre le plus court possible, ça va vous faire un rapport assez concis mais non. En général hein, on a quand même quelques clients qui sont au courant mais très très peu.

Étudiant : Et si les clients n'ont pas connaissance de la législation, quelle est leur motivation finalement pour installer une de vos machines ? C'est plutôt au niveau économique ?

Interviewé 18 : Vous entendez parler surtout que le prix de la collecte avait changé. Vous avez une collecte séparée, de devoir trier et de devoir valoriser mais ce qui les alerte c'est la modification quant à l'application de la réglementation. Pour être clair ils sont très très français, ils en ont rien à faire.

Étudiant : Très bien. Et vous, vous en pensez quoi de cette loi ? Est-ce que vous pensez qu'elle est dissuasive pour ceux qui la connaissent ou vous pensez qu'elle ne change pas grand-chose dans les pratiques de la restauration collective ?

Interviewé 18 : Elle n'est pas dissuasive dans la compréhension, si on a un peu des échos écologiques, sans être un ayatollah, mais malheureusement, comme beaucoup de solutions en France, elles sont présentées comme étant punitives et pas valorisantes. Donc finalement on a l'impression qu'on est encore obligé de payer dans un peu le discours que j'entends. Si on parle de la restauration commerciale, euh non pardon la restauration collective c'est celle qui vous concerne ? Celle-là, c'est plus pénible, c'est du travail en plus pour nous, c'est qui est-ce qui va payer. Quand la restauration est déléguée, qui paye ? Le client délégataire ou le prestataire délégué ? C'est pas très explicite non plus de la part des pouvoirs publics hein. Ni l'ADEME, ni les pouvoirs publics ne prennent statut puisque la loi dit que c'est le producteur de déchets qui est responsable de son déchet. Sa veut pas dire qu'il est obligé de payer pour le faire enlever, ça veut simplement dire qu'il est responsable de son déchet. Après qu'il paye, jusqu'à aujourd'hui on est dans un pays où on a tendance à quand même prendre en charge beaucoup de choses. Donc l'État, les services qui ont jusqu'à maintenant collecté… La vraie réglementation n'est vraiment pas appliquée non plus, puisque la

plupart des collectes dans les établissements collectifs est faite par les ordures ménagères, donc de manière gratuite entre guillemets, puisqu'il existe quand même une taxe sur l'enlèvement des ordures mais disons qu'elle est forfaitaire ou alors elle est symbolique, surtout pour les établissements publics. Ce qui veut donc dire que ce sont les particuliers avec leurs impôts, enfin la taxe issue de leurs impôts, qui payent pour enlever les ordures des professionnels. Donc du jour au lendemain, on a certaines régions, notamment moi j'étais à Toulouse ces derniers jours sur un salon, et des collèges sont venus avec des lycées, et se sont vus attribuer des devis passant de 0€ pour l'enlèvement des déchets à 46 000€ à l'année.

Étudiant : Oui, parce que justement on a rencontré quelqu'un au CROUS qui avait eu ce problème-là vu que à partir du 1er janvier 2016 ils ont décidé de mettre enfin la taxe indicative sur les déchets non ménagers.

Interviewé 18 : Le CROUS Toulouse c'est un bon exemple en plus, comme il a pris une solution qui n'est pas réglementaire.

Étudiant : Est-ce que vous pouvez m'en dire plus d'ailleurs sur la non-conformité de la décision du CROUS de Toulouse ?

Interviewé 18 : Non.

Étudiant : Très bien, ce n'est pas grave. Donc au niveau de l'état du marché aujourd'hui, comment se porte le marché de la valorisation des biodéchets ? Est-ce que c'est un marché avec beaucoup d'opportunités ? Est-ce qu'il est bien constitué ? Comment ça se passe ?

Interviewé 18 : L'ennui, c'est que vous me posez des questions à la fois de citoyen et à la fois commerciale. J'ai ma vision privée de la question. Comme beaucoup de situations où on oblige les professionnels à mettre en place des solutions, pour que eux évoluent dans leurs mentalités, dans leurs process, dans leurs façons de travailler, de façon à ce qu'on doit recalcairiser la terre qui s'est appauvrie à force de culture intensive, donc c'est plus ou moins pour que les biodéchets non réutilisés retournent à la terre. Et je pense que les pouvoirs publics n'ont pas pensé à aller trouver des exutoires, des sites donc qui peuvent récupérer ces biodéchets de façon à les traiter et les valoriser en respectant cette loi et on a pris le problème à l'envers puisqu'on commence par imposer une réglementation qui a tendance à demander et à exiger un tri et une valorisation des biodéchets. Mais quand les collecteurs, on va parler des plus renommés, viennent chercher les biodéchets sur place, ils doivent courir dans tous les sens parce que les sites agréés sous-produits animaux de catégorie 3 il y en a très peu. Ou alors c'est remis dans les bennes. Tant qu'on aura pas installé un nombre suffisant de sites agréés SPAnC3 pour valoriser ces biodéchets, on obtiendra pas de résultats.

On n'a pas envie de faire un effort quand on sait que tout est remélangé après. Et il faut comprendre les professionnels qui essaient de motiver leurs salariés alors que la réglementation n'est pas suivie.

Étudiant : Et donc est-ce que vous pouvez me parler brièvement du fonctionnement de votre produit, que vous commercialisez ?

Interviewé 18 : Le fonctionnement est simple. Ce sont des machines qui sont des cuves qui permettent de remplir certaines quantités de biodéchets en volume plutôt qu'en poids puisque la densité varie tellement entre les déchets crus, cuits, les fruits et légumes que l'on préfère estimer le volume en cuve, comme le font les collecteurs de déchets qui mettent à disposition des contenants. Généralement, les bacs qu'ils mettent à disposition sont toujours des 240l, 360l ou 150l mais ils vont faire en kilo puisque la contenance en kilo va dépendre vraiment du produit qu'on va mettre dedans. Donc ce sont des cuves qui se posent de manière tout à fait simple avec une résistance qui produit une vapeur comme dans une cocotte-minute. Et la vapeur est refroidie par un système de condenseur qui se trouve intégré à la machine. Et comme la vapeur refroidie, ce sont des gouttelettes d'eau après, c'est un liquide qu'on appelle un condensat de vapeur qui s'écoule de la machine. L'air stocké réintègre à nouveau la machine en étant chauffé, et puis on peut imaginer qu'il y a une circulation d'air qui est interne mais lorsque les capteurs qui sont à l'intérieur ont détecté qu'il n'y a plus d'humidité, la machine s'arrête automatiquement et les produits sont déshydratés et décomposés par eux-mêmes, c'est simplement le statut d'une tranche de pain de mie que vous avez fait griller plusieurs fois pour arriver à un état de biscotte, et quand elle est en état de biscotte, quand vous la frottez dans la main, elle devient poudre et c'est exactement la même texture pour nos déchets.

Étudiant : Et qu'est-ce qui se passe après avec ce déchet déshydraté ? Qu'est-ce que les entreprises en font ensuite ?

Interviewé 18 : C'est exactement la même chose que s'ils n'étaient pas déshydratés. Ils doivent être collectés par un professionnel qui dispose d'agréments à la fois pour le transport, à la fois transporteur et valorisateur, il rapporte ces déchets dans son entreprise, sur son site agrée SPAnC3 pour les valoriser. Si jamais c'est un transporteur qui agit pour un autre il doit obligatoirement avoir un agrément de transport pour les produits animaux de catégorie 3, et après le destiner à un centre de valorisation. Après on suit la réglementation c'est soit un retour à la terre, soit une production de méthanisation qui conduira de toute façon aussi à un retour à la terre après l'épandage du digestat qui sort du méthaniseur.

Étudiant : Très bien. Ensuite, est ce que l'installation de vos machines entraîne une modification de l'organisation du travail à l'intérieur de l'entreprise ?

Interviewé 18 : L'installation de la machine est juste une finalité de l'opération. Ça ne change absolument rien au processus de travail des opérateurs dans les cuisines. Tout est fait avant. À partir vraiment où c'est mis en place pour les biodéchets, la machine, plutôt que d'aller mettre les biodéchets triés dans une poubelle, l'opération est la même. Au niveau de l'organisation, ça ne change rien.

Étudiant : Très bien. Après, est-ce que vos clients vont avoir tendance à utiliser cette valorisation des biodéchets comme un outil de communication pour se donner finalement une image un peu écologique ?

Interviewé 18 : Je l'entends parfois mais je ne l'ai jamais complètement vu, en tout cas comme étant quelque chose qui était utilisé comme un outil de communication mais certains en parlent. Mais jusqu'à maintenant je ne l'ai jamais vu concrétisé.

Étudiant : Et est-ce que vous avez déjà eu des personnels récalcitrants à l'installation de la machine ?

Interviewé 18 : Oui.

Étudiant : Et les raisons, vous les connaissez ?

Interviewé 18 : Oui, c'est les fonctionnaires fainéants qui ne veulent pas travailler. C'est dû à une mauvaise volonté de la part des opérateurs qui n'ont pas envie parce qu'ils ont l'impression que c'est une charge de travail supplémentaire. Quand on est dans une cuisine collective, la plupart du temps c'est dans une collectivité publique. Il y a aussi des collectivités privées mais on n'a pas constaté les mêmes récalcitrantes. C'est que la plupart du temps les heures sont comptées et que plus vite ils sont partis mieux c'est donc voilà. Certains sites ont même arrêté le process.

Étudiant : Ah d'accord, carrément. Et finalement, la cible que vous allez avoir pour votre machine c'est quoi ? Plutôt des restaurants collectifs publics ou privés ?

Interviewé 18 : Dès que je peux j'arrête les marchés publics parce que c'est bien trop ennuyeux et compliqué. C'est pas du commercial, c'est de l'administratif. Ensuite ça serait s'orienter vers la restauration commerciale. Je parle pas de la restauration commerciale individuelle et indépendante, on parle de la restauration commerciale de chaîne, de gros.

Étudiant : Parce qu'il y a une demande aujourd'hui de ces acteurs là pour vos machines ?

Interviewé 18 : Oui, il y a une demande qui émane oui. Et la grande distribution.

Étudiant : Je voudrais vous poser une dernière petite question. Finalement quel est le produit que vous aimeriez commercialiser, quelle est la solution miracle pour le traitement des déchets si vous en voyez une ?

Interviewé 18 : Améliorer les repas qui sont servis dans les écoles, limiter les gaspillages en expliquant aux enfants avec un aspect pédagogique qu'il est important à veiller à ne pas trop gaspiller. Revoir un peu les règles des nutritionnistes qui imposent des poids ou des quantités à servir en repas mais rien n'est fait pour que les enfants s'habituent au bon goût. Et donc j'ai assisté plusieurs fois à des services de repas du midi dans des établissements scolaires, et personne n'apprend aux enfants à manger. Peut-être pas apprendre à porter sa fourchette à sa bouche, mais simplement l'envie de découvrir autre chose que des nuggets et des hamburgers, et donc il y a un énorme gaspillage qui est volontaire. Donc on crée des machines comme les nôtres pour créer des solutions, qu'on est obligé de mettre sur le marché pour limiter le gaspillage et faire en sorte que les biodéchets retournent de la où ils viennent. Mais avant tout je pense qu'on ferait mieux d'éduquer un peu tout le monde à moins gaspiller.

Étudiant : Donc pour vous la valorisation des déchets, c'est plus la notion de produire mieux que de traiter ses déchets ?

Interviewé 18 : Oui, il y aura toujours des déchets de toute façon. On aura toujours besoin de solutions. Je pense que c'est bien qu'on en prenne conscience. Et donc nos machines ont un avenir, ce qui serait bien, c'est qu'on aille vers des machines petites comme ça ça voudra dire qu'il y a un peu de responsabilité, et qu'on a limité vraiment au strict minimum le gaspillage alimentaire. C'est quoi réduire les déchets en fait ? C'est limiter le gaspillage.

Étudiant : Très bien. Je vous remercie.

Annexe X : Entretien 19

Directeur marketing d'un équipementier, le 23/02/2016, 20 minutes.

Étudiant : Bonjour monsieur. Je voulais tout d'abord vous remercier pour nous donner un petit peu de votre temps. Alors, pour commencer, quand vos clients viennent vous voir, est-ce qu'ils ont connaissance de la loi Grenelle 2 ? Est-ce que c'est un facteur de choix de vos produits ou pas ?

Interviewé 19 : En fait aujourd'hui, si on s'adresse à des collectivités publiques, ce sont des gens qui sont assez fortement sensibilisés à justement le Grenelle 2 et à la gestion des biodéchets qui en découle, et qui sont plutôt gros producteurs de déchets, et leurs ministères de tutelle les incitent justement à mettre en place des actions de tri, de collecte et de valorisation des déchets alimentaires. Voilà, mais uniquement si on parle en termes de restauration collective publique.

Étudiant : Parce que finalement vous faites surtout du public ou vous avez ou vous avez aussi des sociétés de restauration collective qui font appel à vos services ?

Interviewé 19 : Nous on travaille justement avec de la restauration commerciale et collective. Maintenant, lorsqu'on prend le segment de la restauration collective, ce sont surtout les acteurs publics qui sont le plus sensibilisés aujourd'hui à cette logique de valorisation des biodéchets.

Étudiant : Et à propos de cette loi, qu'est-ce que vous pensez de son application et de son efficacité ? Est-ce que vous pensez finalement qu'elle est assez contraignante et qu'elle va pousser les entreprises à se mettre à la valorisation des biodéchets ?

Interviewé 19 : Oui. Aujourd'hui, c'est un marché qui est assez neuf, qui est en train de se structurer. Les échéances qui sont liées aux différents seuils réglementaires, qui sont déterminés à travers cette loi dite Grenelle 2, par exemple en 2012 on était à 120 tonnes de biodéchets par an, en 2016 on est à 10 tonnes. Donc on a quand même divisé par 10 en 4 ans le seuil réglementaire auquel on est soumis à l'application de cette loi. Donc de plus en plus d'acteurs de la restauration, qu'elle soit collective ou commerciale, sont concernés par l'application de cette loi. La non application ou le non-respect de cette réglementation peut être passible d'une amende de 75000€ et de 2 ans de prison, pour ceux qui ne respecteraient pas justement la mise en place des actions de tri et de valorisation de leurs biodéchets.

Étudiant : Mais est-ce que vous pensez qu'aujourd'hui une telle amende est possible ? Est-ce qu'il y a des contrôles qui sont mis en place ?

Interviewé 19 : Alors est-ce qu'aujourd'hui, le législateur a les moyens à la fois de contrôler le bon respect de l'application de cette loi auprès des différents acteurs ? Je ne pense pas. Est-ce que la simple évocation de la possibilité d'avoir une amende voire une peine de prison peut faire peur aux gens ? Oui, mais c'est vrai que quand vous discutez avec différents acteurs, et plus particulièrement dans le privé, ils vous diront « Bon, quand on viendra me voir et qu'on me dira qu'il faudra vraiment faire quelque chose, peut-être que je m'y mettrais » mais tant qu'ils perçoivent que le risque d'avoir une amende est faible ils vont continuer à ne pas s'en préoccuper. Alors que dans les collectivités, ils ont cette obligation-là.

Étudiant : Très bien. Donc ensuite j'aimerais vous demander par rapport aux motivations de vos clients, est-ce que la motivation principale c'est la loi, est-ce que c'est l'aspect économique, est-ce que c'est l'aspect écologique ?

Interviewé 19 : Ben premièrement comme vous le dites c'est l'obligation légale. Il y a une loi, il faut la respecter. Donc il faut justement retraiter ces biodéchets dès lors qu'on est soumis au seuil réglementaire déterminé par la loi. L'aspect financier non, clairement aujourd'hui c'est une contrainte économique pour notre client de s'équiper de solution à la fois de tri, de collecte sélective et de valorisation des déchets. L'aspect écologique oui, pour certains clients, je dirais des grands groupes institutionnels qui peuvent s'en servir également dans le cadre de tout ce qui est développement durable ou de politique de RSE, et qui vont valoriser justement leurs actions en matière de biodéchets.

Étudiant : Parce qu'on peut jouer sur son image en ayant mis une valorisation des biodéchets ?

Interviewé 19 : Exactement. C'est ce que font certains justement en matière de communication interne. Ils vont utiliser entres autres dans la politique de RSE ce type d'exemple, en disant « Voilà, on est sur cette fameuse économie circulaire, c'est le retour à la terre », et donc ils vont valoriser ces actions. Ça c'est sûr, que ce soit en interne ou en externe parce que les gens sont de plus en plus sensibles à cet aspect écologique, à cette notion de développement durable donc il faut s'y plier. Mais pour certains grands groupes. Si je prends le restaurateur de quartier, bon lui ça sera davantage une contrainte, parce qu'il va falloir qu'il aménage un local spécialisé, il va falloir qu'il fasse collecter ses déchets, donc si aujourd'hui il peut éviter de le faire, et s'il arrive à passer entre les mailles du filet parce qu'il n'est pas contrôlé, il va en jouer.

Étudiant : Est-ce que vous pouvez m'expliquez brièvement le fonctionnement de vos machines, et quelles sont vos actions pour valoriser ce déchet ?

Interviewé 19 : Nous on a deux types de systèmes qui existent sur le marché. On a un petit système justement qui va être plus adapté pour de la restauration commerciale ou collective, jusqu'à 400-500 couverts. Et on a un système un peu plus gros, qui demande une installation un petit peu plus conséquente, qui permet de traiter jusqu'à 2000 couverts jour, quel que soit le type de biodéchets qu'on va retrouver en cuisine. Le fonctionnement en fait il est très simple, c'est ce qu'on appelle un biotank. En fait, vous allez avoir un collecteur de déchets qui est normalement positionné en zone de laverie donc au retour des plateaux de salle à manger. Et donc, dans ce collecteur, on va derushé les assiettes et les biodéchets vont tomber dans ce collecteur. Il va y avoir une action de broyage des déchets. Une fois que ces déchets seront broyés, on va les transporter à travers un système de tuyauterie étanche jusqu'à ce qu'on appelle un biotank, ou cuve de stockage. Ces déchets vont ensuite rester dans la cuve de stockage jusqu'à un mois sous forme liquide. Et au bout d'un mois normalement il y a un prestataire qui va venir avec un camion-citerne se raccorder à la cuve ou à la citerne pour aspirer les déchets et ensuite les amener dans une unité de valorisation de déchets, que ce soit une unité de méthanisation ou une unité de compostage.

Étudiant : D'accord. Et pour ces unités, vous travaillez avec des prestataires extérieurs à votre entreprise ?

Interviewé 19 : Alors oui. Nous on est fabriquant de matériel, donc on fournit le matériel, ensuite tout ce qui est prestation de valorisation ce sont des acteurs extérieurs, types Veolia ou Sart. Et après, avec la solution qu'on propose, vous avez deux modes. Les déchets sont présents sous forme liquide, et donc on peut aussi bien les utiliser en compostage qu'en méthanisation.

Étudiant : D'accord. Et finalement quelles sont vos cibles ? Quelles sont les entreprises qui vont le plus répondre à vos types de produits ?

Interviewé 19 : Alors aujourd'hui la plupart des activités de restauration sont concernées par notre produit. En fait on identifie différents profils de producteurs de déchets, que ce soit en restauration commerciale ou en restauration collective. Ce qui génère différents gisements de biodéchets, on peut aussi bien avoir de l'hospitalier, des maisons de retraite, de la restauration d'entreprise, des RIE, de la restauration collective, de la cuisine centrale, de l'hôtellerie, des grosses brasseries, des choses comme ça. C'est très varié. En fait on a 2 secteurs qui sont identifiés, qui sont la restauration commerciale d'un côté et de l'autre côté la restauration collective. En restauration commerciale il y a moins d'acteurs qui sont concernés que la restauration collective parce qu'aujourd'hui le seuil réglementaire pour avoir l'obligation d'appliquer la loi est de 10 tonnes par an. Donc des établissements qui génèrent 10 tonnes de déchets par an, c'est quand même un gros établissement sur le coup. C'est pour ça qu'aujourd'hui on s'adresse beaucoup plus à la restauration collective à

travers les maisons de retraite, les EHPAD, l'hospitalier et les cuisines centrales, les CROUS, les collèges, les lycées etc.

Étudiant : Et finalement vos systèmes s'installent plutôt lors de la conception ou sur des établissements déjà existants ?

Interviewé 19 : Alors ça peut être soit dans le cadre de la construction d'un nouveau bâtiment dans lequel on va intégrer une zone de laverie, et puis on estime qu'il va y avoir un certain volume de biodéchets qui sera produit par an donc il faut prévoir un système de traitement des biodéchets. Soit on peut intervenir dans des installations existantes.

Étudiant : Et finalement est-ce que l'installation de vos machines engendre une modification du travail de l'entreprise ou pas ?

g Alors j'ai envie de dire oui et non. Non, dans le sens ou aujourd'hui les entreprises auxquelles on s'adresse ont malgré tout un système de gestion des biodéchets. Donc ils vont prendre par exemple des bacs poubelles et ils vont jeter tous les déchets alimentaires dans ces bacs de poubelle, qui seront par la suite collectés par un prestataire. Les problèmes c'est qu'il ne va pas y avoir forcément de tri avec les déchets non organiques, et on ne pourra pas les valoriser derrière. Et en plus ça génère un certain nombre de risques sanitaires, parce que à partir du moment où on jette ce qu'on appelle des déchets de cuisine et de table, ça devient des SPAnC3. Donc c'est des déchets qui sont susceptibles de contenir des bactéries et autres et qui peuvent contaminer leur environnement. Aujourd'hui, ça ne va pas changer fondamentalement l'organisation de la cuisine, simplement on va installer un collecteur à la place d'une poubelle. Au lieu de jeter les déchets de cuisine et de table dans une poubelle, on va les jeter dans ce collecteur qui ensuite, lui, est entièrement automatisé, de broyage, d'aspiration, de stockage des biodéchets avant la collecte.

Étudiant : D'accord. Et est-ce que vous avez déjà eu des cas où le personnel a eu des difficultés à s'adapter à ce nouveau mode de fonctionnement ou pas ?

Interviewé 19 : Non parce que généralement on fait en sorte d'intégrer ce matériel de la façon la plus naturelle possible dans l'organisation de la laverie, c'est-à-dire que quand vous êtes en laverie vous allez recevoir les plateaux en zone sale donc soit sur ce qu'on appelle un dépose-plateau via un polycorde. L'action elle est là même si vous voulez : on ne rajoute pas de gestes pour les opérateurs. Ils vont prendre le plateau, se saisir d'une assiette et ils vont jeter les déchets dans un collecteur qui sera positionné devant eux à la bonne hauteur, de façon à éviter justement une répétition de gestes inutiles et éviter derrière ce qu'on appelle des TMS.

Étudiant : Ce qui peut représenter derrière un coût pour l'entreprise finalement les TMS?

Interviewé 19 : Exactement. C'est vrai que nous, quand on travaille sur de la qualification de laverie en intégrant des systèmes de traitement de déchets, on fait attention à bien positionner l'ensemble des machines ou des éléments de mobilier de façon à ce que les opérateurs aient le moins de contraintes physiques possibles.

Étudiant : Et est-ce que vous pensez qu'il est possible aujourd'hui de valoriser ses déchets sans passer forcement par des machines, comme par exemple des déshydrateurs ou des choses comme ça ?

Interviewé 19 : Alors il existe aujourd'hui différents types de possibilités de gestion des biodéchets par un producteur de déchets. En fait il a la possibilité de le valoriser soi-même sur site sur ce qu'on appelle du compostage sur site. La difficulté de ce compostage sur site, c'est qu'il ne peut le faire que sur ses propres espaces à lui, il faut qu'il en soit propriétaire. S'il s'agit d'un site public, le risque que vous avez, c'est que des personnes peuvent très bien aller dans ces espaces verts et être contaminées. Et à ce moment-là, c'est le responsable, parce que c'est lui qui a déposé les déchets sur son site. Il y a une forme d'insécurité juridique en tout cas. Il a la possibilité de le faire mais après tout dépend de la quantité de biodéchets. Si vous êtes à plus de 10 tonnes par an, c'est physiquement impossible. Par contre, le petit restaurateur de quartier qui dit « Ben moi, mes déchets, je vais me les composter moi-même, je vais les utiliser », oui c'est possible. Mais attention, si jamais quelqu'un a un souci de santé ou un problème sanitaire à cause de ce compostage sur site il en est responsable juridiquement et pénalement. Donc ça c'est la possibilité. Ensuite vous m'avez parlé de sécheurs. Alors, le sécheur, oui c'est une des solutions qui existent actuellement sur le marché. En fait, la principale fonction d'un sécheur, c'est que vous allez mettre vos biodéchets à l'intérieur, et un biodéchet est composé à 70% d'eau. Donc le sécheur va agir sur cette eau en condensant l'eau contenue dans ces déchets, et finalement ça va permettre de réduire le volume des biodéchets de 70%. Du coup vous avez un déchet qui va être sec, mais le principal argument en fait qui est utilisé par les sécheurs c'est la réduction du volume des biodéchets. Mais votre biodéchet reste un biodéchet, c'est ce qu'on appelle un séchât, et qu'il doit ensuite être traité dans une filière agrée SPAnC3 pour pouvoir être transformé et valorisé. Parce qu'aujourd'hui, ce qu'on observe, les gens utilisent des sécheurs, ça va permettre de réduire le volume de leurs biodéchets, mais ces déchets qui restent, même s'ils sont séchés, ils vont ensuite les mettre dans des bacs, donc dans des poubelles.

Étudiant : Comme des déchets normaux ?

Interviewé 19 : Voilà, comme des déchets normaux, parce que l'avantage pour eux, c'est qu'ils optimisent le coût de la collecte des bacs, et que leur bac sera beaucoup plus rempli que si leurs déchets n'avaient pas été séchés. Néanmoins ils sont, en tant que producteurs de biodéchets, responsables de ces biodéchets, et à partir d'un certain seuil on est quand même obligé de les traiter. Alors si vous les mettez dans les bacs, ils vont partir avec les ordures ménagères classiques, ils ne seront jamais retraités. Et vous serez incapable de proposer le moindre document de traçabilité. Donc en fait la différence c'est que oui, vous pouvez très bien utiliser un sécheur, vous l'installez en cuisine ça change pas forcément les process, simplement c'est vrai que sur l'ensemble d'un service ça doit fonctionner sur l'ensemble de la journée, c'est très énergivore. Maintenant il faut avoir la capacité derrière de trouver la bonne filière pour retraiter les déchets que vous avez séchés.

Étudiant : D'accord. En guise de conclusion, finalement, dans un monde parfait, comment est-ce que vous verriez cette valorisation des biodéchets s'organiser ?

Interviewé 19 : En fait aujourd'hui, là on s'aperçoit qu'il y a des manquements en matière de filières. Les gens commencent à s'en préoccuper mais les sites de valorisation à disposition ne sont pas à foison. Vous n'en avez pas partout sur l'ensemble du territoire de manière homogène. Donc déjà, commençons par mettre à disposition les possibilités de valorisation aux gens. Après proposer un service, alors c'est pas forcément à nous équipementiers de le proposer, mais un service de valorisation comme je sais qu'à Paris il existe un système où quelqu'un passait avec une camionnette dans plusieurs restaurants partenaires récupérer les biodéchets pour après les apporter en valorisation. Donc d'abord il faut être capable de constituer nos filières ou tous les acteurs sont bien définis, on sait à qui s'adresser et on sait qui fait quoi. Mais ça passera aussi par un renforcement des contrôles de la part des autorités pour vérifier la bonne application de la réglementation.

Étudiant : Très bien, nous avons fait le tour des questions que je souhaitais vous poser. Je vous remercie.

Annexe Y : Entretien 20

Technico-commercial dans un centre de compostage, le 26/02/2016, 51 minutes.

Étudiants : Alors tout d'abord, nous tenions à vous remercier de nous accueillir aujourd'hui. Et donc évidemment vous êtes euh pour nous un des seuls collecteurs dans la région. Et voilà, c'était important pour nous de vous rencontrer. Donc voilà merci de prendre du temps pour nous recevoir.

Interviewé 20 : Avec plaisir.

Étudiants : Donc ça ne va pas être un échange de questions, ça va plutôt être un échange sur le thème et puis vous parlez de ce que vous avez envie voilà.

Interviewé 20 : D'accord, et bien dites-moi ce que vous voulez savoir.

Étudiants : D'accord, alors déjà, est ce que vous pouvez nous parler de l'entreprise rapidement ? Nous expliquer votre organisation, ce que vous faites.

Interviewé 20 : Ouais, d'accord. Alors la société existe depuis 2003. Alors dans un premier temps, on a eu la plateforme de compostage que vous avez vu, où il traitait uniquement les déchets verts. Puis un des dirigeants était transporteur, il transportait beaucoup de déchets verts et à partir de 2003, il y a eu l'interdiction de brûler les déchets verts et donc il s'est retrouvé avec la problématique de comment les trier. Et l'autre dirigeant, avait créé une plateforme de compostage. Et comme ils sont cousins ils en ont parlé et ont décidé de créer la société actuelle, voilà pour l'histoire. Et après, depuis 2009, on a commencé à rentrer des déchets organiques, des déchets types des plumes, des déchets d'abattoir. Et à partir de 2010, on a commencé à mettre en place des collectes de biodéchets, donc même avant la loi du Grenelle. Euh donc les premiers clients étaient Carrefour et Mc Donalds. Il y a trois ans, on a créé une deuxième plateforme de compostage, donc utilisable en agriculture biologique. Euh, en septembre, on va ouvrir notre plateforme de méthanisation, on va traiter 10 000 tonnes de déchets alimentaires, et sinon comme autre activité on a un atelier de déconditionnement, qui nous permet de prendre tous les déchets organiques emballés, des grandes surfaces.

Étudiants : C'est à dire les périmés ?

Interviewé 20 : Oui voilà les périmés, les casses, les dates euh voilà. Donc c'est un système de presse à vis, qui va en quelque sorte presser les déchets, donc ça va sortir le déchet organique d'un côté, et le plastique dans une autre benne. Et on a une autre

activité, donc une plateforme de bois, où on traite du bois de meuble, euh on le broie et le renvoie pour refaire des meubles. Voilà sur les activités.

Étudiants : D'accord, donc l'avant dernière sur le déconditionnement, c'est quelque chose qui est déjà mis en place ?

Interviewé 20 : Oui oui, depuis euh 2/3 ans.

Étudiants : Euh je vais revenir sur un point, donc les deux clients qui ont fait appel à vous avant la loi du Grenelle, c'était donc dans quel cas de figure, c'était une anticipation ?

Interviewé 20 : Oui voilà ils ont anticipé. Après pour Mc Donalds, l'adhérent a donc 20 restaurants sur Toulouse. Et en fait, il est très pro environnement, il met beaucoup de choses en place, et quand il a su qu'il y avait quelque chose de mis en place concernant les biodéchets, il a voulu s'inscrire dans cette démarche. Donc il y a l'envie, et puis l'image. Et puis Carrefour, c'était d'abord les Carrefour Market, c'est parce que euh aussi pour l'image, et eux, ont aussi vu l'intérêt de ne plus utiliser de compacteur, qui leur coûte très cher.

Étudiants : D'accord. Et euh aujourd'hui, j'imagine que vous avez des nouveaux clients, enfin d'autres restaurants ?

Interviewé 20 : Oui oui, en effet, on travaille avec d'autres, la restauration collective, avec un grand groupe, on travaille sur 15 restaurants maintenant, sur la région de Toulouse. Et on travaille avec deux autres grands groupes. Et sinon au niveau restauration privée, on a vraiment qu'un seul restaurant, pour le moment qui a vraiment mis en place, et ça se décante au fur et à mesure, surtout qu'avec la loi, c'est passé à 10 tonnes par an, donc ça impacte de plus en plus de restaurants même individuels. Voilà, donc des chaînes par exemple.

Étudiants : D'accord, donc avec cette loi je suppose que vous avez une demande qui s'accélère ?

Interviewé 20 : On a multiplié par 5 le nombre de tonnes. Donc je suis arrivée il y a trois ans, donc en 2012, il y avait environ 1000 tonnes, et aujourd'hui on est à 6000 tonnes de biodéchets traités. Voilà donc pas mal de tonnes, donc on met en place les contenants, on fait la collecte et on traite. C'est pour ça qu'on est le seul acteur à, surtout à avoir les autorisations pour le faire sur le 31.

Étudiants : D'accord. Et du coup, euh, par rapport à votre activité sur les biodéchets uniquement, vous méthanisez ?

Interviewé 20 : Non on composte actuellement.

Étudiants : Donc la valorisation est uniquement sur du compostage, que de l'engrais ? Il n'y a pas encore d'énergie tout ça quoi.

Interviewé 20 : Voilà exactement. À partir de septembre, il y aura la méthanisation.

Étudiants : D'accord, et ce sera sur quel site ?

Interviewé 20 : Ce sera sur le même site où vous êtes allés tout à l'heure, juste à côté, c'est en train de se construire en ce moment. Avec les cuves au fond.

Étudiants : D'accord oui on a fait le tour en voiture (rires). Donc comment ça va se passer du coup, vous allez proportionner comment ?

Interviewé 20 : Donc sur le compostage, on va avoir uniquement et principalement que des déchets et des fruits et légumes, et sur la méthanisation, on va avoir quasiment tous les biodéchets, c'est mieux en méthanisation.

Étudiants : Donc j'imagine que vous allez collecter chez les restaurants, les biodéchets avec vos contenants. Et vous avez des contrats avec eux ?

Interviewé 20 : Oui voilà c'est ça.

Étudiants : Et par exemple, on a vu des camions Veolia sortir.

Interviewé 20 : Ça c'est pour la déchetterie, pour les déchets verts.

Étudiants : D'accord, et eux sont aussi engagés sur la collecte de biodéchets, donc est-ce qu'ils traitent avec vous ou euh, est-ce qu'ils vous partager avec vous ?

Interviewé 20 : Alors en fait sur le 31, ils nous sous-traitent l'ensemble de la prestation, que ce soit la mise en place, la collecte et le traitement.

Étudiants : D'accord, vous faites en leur nom quoi.

Interviewé 20 : Oui voilà c'est ça.

Étudiants : D'accord. Et donc le méthaniseur va vous permettre de faire de la cogénération c'est ça ?

Interviewé 20 : Oui voilà, du coup on va produire de l'électricité. On va produire 630 kWh par an.

Étudiants : D'accord, que vous allez revendre à EDF ?

Interviewé 20 : Exactement. Ensuite la chaleur qui en résulte va être remise euh pour notre bâtiment euh où on va faire des plaquettes en bois. Et donc avec la matière organique, une partie on va la composter.

Étudiants : Le digestat ?

Interviewé 20 : Oui voilà, la matière organique compostée. Et on va aussi faire un plan d'épandage.

Étudiants : D'accord, donc c'est en direct, il y a pas besoin de euh...

Interviewé 20 : Voilà donc avec les agriculteurs, et si si on doit faire un plan d'épandage avec la Chambre d'Agriculture, dire voilà, combien de tonnes on va épandre, où, de quelle manière, voilà.

Étudiants : D'accord, et la différence entre le compost et l'épandage c'est quoi ? C'est pas la même utilisation finale ?

Interviewé 20 : Alors le compost c'est considéré comme un produit, c'est normé. Alors qu'un digestat, aujourd'hui c'est considéré comme un déchet, donc ça doit être épandu, ou alors repassé par la phase de compostage.

Étudiants : D'accord, donc pour faire du compost, le digestat vous allez devoir l'analyser d'une certaine façon ?

Interviewé 20 : Oui le mélanger en fait, le mélanger avec du déchet vert.

Étudiants : Ok, oui il faut qu'il y ait un équilibre en fait ?

Interviewé 20 : Oui une sorte de recette en fait.

Étudiants : Donc le digestat, c'est à l'état brut et lui il sert aux agriculteurs ?

Interviewé 20 : Voilà c'est ça. Et c'est même, on peut dire mieux que le compost, parce que c'est minéralisé, donc c'est à dire qu'il a moins fin plus d'odeur par rapport à du compost qui a tendance à toujours maturer, fermenter. Alors que du digestat, c'est déjà maturé, donc ça peut être mis directement dans les champs sans avoir les inconvénients du compost.

Étudiants : Donc cette loi, j'imagine que ça a été un vrai levier pour votre entreprise. Vous avez suivi euh et ça vous a permis de vous développer.

Interviewé 20 : Ah oui oui ça c'est certain, certain.

Étudiants : Ok. Et du coup, c'était vraiment pour savoir, avec cette nouvelle organisation qui amène à bousculer un peu votre entreprise, comment vous vous y prenez pour répondre à ça ? Vous avez un poste au développement commercial, donc vous êtes là pour démarcher en fait ? Vous avez besoin vraiment de démarcher ou pas ?

Interviewé 20 : Honnêtement, c'est que j'ai pas forcément besoin de faire beaucoup de prospection. Pour ça j'ai de la chance, c'est vrai que beaucoup viennent. Ou maintenant c'est de bousculer un peu plus les administrations, donc c'est à dire de dire « voilà maintenant vous êtes dans la réglementation, il faut montrer l'exemple. »

Étudiants : Oui les établissements publics et collectivités euh...

Interviewé 20 : Oui voilà, qui actuellement ne font pas grand-chose.

Étudiants : D'accord. Et aussi ils ont aussi le choix d'investir ou de louer des matériels comme des déshydrateurs ou d'autres styles de valorisation. Donc euh est ce que ça vous impacte ce genre d'innovation qui arrive ?

Interviewé 20 : Alors euh ça c'est des innovations mais c'est pas du traitement. La loi elle dit que le biodéchet, il doit être collecté sélectivement, et ensuite composté ou méthanisé. Les machines comme les déshydrateurs, donc ça ça va réduire le déchet mais ce n'est ni un engrais ni un produit. Il doit être composté ou méthanisé, ça va juste enlever l'eau en fait dans le déchet. Et ensuite nous on a fait une étude par rapport à ces machines, par rapport au fait qu'il faut quand même le collecter, qu'il faut quand même le traiter, l'énergie que ça coûte, euh l'entretien euh, ça apporte pas grand-chose au niveau économique, pour le restaurateur. Après, certains, c'est juste une cuve, où on met tous les déchets dedans et c'est tout. C'est pas du tout un traiteur, vous allez pas mettre ça dans les égouts, il va falloir faire venir un camion pompeur, qui est hyper cher, et il va falloir quand même traiter les déchets. Ça va espacer les collectes, mais ça va pas du tout traiter. C'est comme les sécheurs, tout ça, ça ne traite pas, voilà ça doit aller soit pas compostage soit par méthanisation. Donc nous ça nous diminue les volumes, mais après faut que les gens comparent au réel coût énergétique. Je pense pas que la réglementation ait été faite euh pour que les gens consomment encore plus d'électricité, donc voilà.

Étudiants : Ok, donc d'après vous, la motivation qu'ont les clients de vous choisir pour valoriser, ce serait donc économique ?

Interviewé 20 : Économique, pratique, pas besoin d'avoir d'habilitation pour mettre les déchets dans les caisses palettes, euh et ça demande pas de réfléchir énormément, vous avez pas de manipulation de bactéries, euh comme certaines machines. Quand je vois qu'il y a une machine où vous avez une bactérie que vous devez inséminé, et que

si vous mettez pas les bons déchets dedans elle meurt vous devez payer 1000€, je suis pas sûre que ce soit la meilleure solution, et je suis pas sûre que les restaurateurs aient envie de se mettre apprentis chimistes quoi (rires).

Étudiants : Oui d'accord. Donc vous vous facturez aux clients une prestation, et j'imagine que vous avez des coûts de traitement tout ça. Et ensuite vous revendez le compost, et bientôt l'électricité ?

Interviewé 20 : Oui voilà c'est ça.

Étudiants : Et y avait pas une idée aussi de racheter aux clients leurs résidus, enfin ou de leur remettre aussi après leur compost ?

Interviewé 20 : Ah si, ça par contre c'est notre offre Éco Resto. En fait, c'est pour mettre en 5 points le tri des biodéchets facilité sur le site. Donc les 5 points c'est la formation du personnel, donc on accompagne le personnel et les convives. Le deuxième point c'est la collecte le recyclage spécifique, on a des camions, on a les bacs qu'on peut peser. Voilà c'est nos propres camions. Ensuite c'est le recyclage donc aujourd'hui le compostage. La communication, donc on imagine tout ce qui va être affichage, cahier des charges, voilà on accompagne vraiment. Et enfin la restitution organique, c'est à dire parce que dans un premier temps ça a été fait c'était pour dire voilà, vous traitez vos déchets différemment, sans avoir entre guillemets les soucis du compostage, parce que faire du compostage chez soi faut s'accrocher quand même, vous pouvez pas mettre tout en plus, tout ce qui est sous-produits animaux, viandes poissons, c'est proscrit. Donc c'est que pour 1€ que l'on facture, on redonne 1kg de compost. Donc ce compost après, ça peut être pour nos clients directement, pour leurs jardins, pour leurs parterres, euh pour les jardins publics. Ça peut être une association aussi, par exemple on a une clinique où ça part de compost pour les jardins familiaux de l'ESAT, qui produisent leurs fruits et légumes, et l'ESAT après leurs vendent les fruits et légumes, donc voilà vous voyez, c'est un cercle vertueux. Voilà ce qu'on propose au niveau de la restitution.

Étudiants : Vous pouvez nous donner un exemple de facturation pour un restaurant ? Un peu type en restauration collective.

Interviewé 20 : Donc l'année dernière en restauration collective, c'était plus aux alentours de 600/700 couverts euh, ça dépend, le prix varie selon le nombre de contenants mis en place, le nombre de collectes par semaine. Ça le nombre de collectes par semaine, ça varie selon s'il y a un local réfrigéré, si le bac est au milieu des immeubles, ou voilà. Ça peut aller de 1 à 3 fois par semaine, euh donc du nombre de déchets traités à la tonne. Euh donc j'ai un restaurant en ville, je crois que j'y facture

3500€ à l'année, on va dire que le minimum c'est 1000€ pour une collecte par semaine, à euh 7000€ s'il y a trois bacs par semaine, et qu'ils font plus de 50 tonnes.

Étudiants : D'accord, et vos prix vue la demande, vont pouvoir baisser ou plutôt augmenter du coup ?

Interviewé 20 : Nan euh au début, on a fait les prix très bas, et on perdait de l'argent, et maintenant en fait, on les a augmentés pour pas perdre d'argent, surtout au niveau du prix des collectes. Aujourd'hui, la seule variable qu'on va pouvoir baisser, c'est au niveau des traitements, qui demain avec la méthanisation, surtout qu'on est en train de travailler euh avec, un autre organisme, un scop, où en fait c'est la volonté de faire de l'élevage, du maraîchage, et par exemple on regarde en fait sur les déchets de pain, de légumes, à pouvoir les mettre en filière d'élevage. C'est-à-dire que peut être que demain peut-être que le pain ou les légumes, on pourra les faire à un prix à zéro. On pourra les revendre pour en faire de la nourriture. Voilà les leviers sur lesquels on va pouvoir travailler.

Étudiants : D'accord, et l'ADEME vous subventionne pour pouvoir travailler, elle vous a aidé pour le centre de méthanisation ?

Interviewé 20 : Oui oui, ils nous ont donné de l'argent, je crois sur la plateforme de bois, de compostage, et de méthanisation.

Étudiants : Et ils vous encouragent j'imagine, ils vous accompagnent ?

Interviewé 20 : Oui oui on avait même tourné un film avec l'ADEME, vous pouvez le trouver sur Youtube. Euh un film en partenariat avec Carrefour. Où on a un des dirigeants au début qui fait un rappel sur les gros producteurs de déchets.

Étudiants : Ok, et du coup, tout à l'heure, vous avez dit que ça pouvait aller jusqu'à trois fois par semaine, les collectes, est-ce que euh le, fin c'est quand même beaucoup, par rapport au carburant des camions ? C'est un engagement quand même écologique, et peut être que vous avez des camions qui roulent au GNV, au biogaz ?

Interviewé 20 : Non pas encore, justement, on y réfléchit avec l'usine de méthanisation.

Étudiants : D'accord, oui parce que si c'est des restaurateurs qui sont vraiment engagés dans l'environnement, ça peut peut-être les freiner un peu par rapport à ça ? Parce que vous récoltez Toulouse, mais c'est quoi votre zone exactement ?

Interviewé 20 : Donc on fait principalement Toulouse, on va jusqu'à Montauban, Albi. Donc oui quand même pas mal de kilomètres oui oui.

Étudiants : Donc c'est quelque chose que vous avez envisagé aujourd'hui ?

Interviewé 20 : Oui oui et même des plus petits véhicules pour les plus petits restaurateurs, donc qui mangent moins d'essence.

Étudiants : avec votre méthaniseur, vous allez pouvoir le fabriquer votre bio GNV du coup ?

Interviewé 20 : Ils sont en train de regarder oui oui. Si on peut l'épurer ou pas. Et après il faut acheter les camions qui sont compatibles. Mais oui ce serait bien oui. Parce que dans le nord, ils le font je crois si je dis pas de bêtises chez Intermarché. Donc avec notre propre usine on aimerait bien le faire oui oui. Donc après pour en revenir aux trois collectes, ça peut être, fin c'est le maximum on va dire, les restaurateurs qui vont faire 100 couverts, on est plus à une collecte par semaine.

Étudiants : D'accord, et par exemple GRDF qui s'inscrivent aussi dans une démarche environnementale, on les a rencontrés, bon ils sont que intermédiaires mais euh ils sont dans cette démarche d'accompagner les fournisseurs, en introduisant du bio méthane dans la distribution. Donc ça, est-ce que vous l'avez envisagé dans le futur ?

Interviewé 20 : Alors euh c'est pas moi qui s'occupe du projet de méthanisation et de tous ses aboutissements, mais oui oui on y pense.

Étudiants : Oui parce que le bio gaz il faut l'épurer avant de le mettre dans les circuits.

Interviewé 20 : Oui ça on peut pas le faire par contre, c'est pour ça qu'on fait de la cogénération avec l'électricité. Parce qu'on est trop loin des conduites de gaz.

Étudiants : Il va falloir en faire une plus proche alors. (rires)

Interviewé 20 : Oui c'est ça (rires). Je crois qu'ils ont mis huit ans qu'ils travaillent sur le projet, là on en voit enfin le bout, alors bon. (rires)

Étudiants : Ça a été quoi les difficultés pour réussir ce projet ? Pourquoi ça a mis autant de temps ?

Interviewé 20 : Euh les difficultés, je pense c'était de trouver des partenaires, euh efficaces et qui sachent de quoi ils parlent déjà, ensuite ça a été le financement, qui a été hyper compliqué à finaliser.

Étudiants : Ça représente quoi environ un projet de méthanisation comme ça ?

Interviewé 20 : 5 millions d'euros.

Étudiants : Ah oui.

Interviewé 20 : Oui donc pour une PME c'est assez lourd à porter. Donc ils ont dû faire rentrer la société coopérative dans le capital, enfin beaucoup de financier pour une petite PME, beaucoup de dossiers, un dirigeant y passait ses nuits quoi, c'était vraiment compliqué. Quand les banques disent qu'elles suivent euh c'est pas vrai quoi.

Étudiants : Oui l'ADEME travaille là-dessus pour monter des projets types pour que ça facilite au niveau des banques.

Interviewé 20 : Oui, enfin si les banques ne veulent pas suivre, elles veulent pas suivre quoi, si c'est pas leur bon jour quoi. C'est elles qui décident quoi. Parce que en fait on avait un voisin qui mettait souvent mes chefs en procès parce que à cause du bruit ou des odeurs. Donc voilà un coup c'était nous qui gagnait un coup c'était le voisin, donc voilà c'était chacun son tour, euh donc les banquiers ont eu peur, ont retirés l'argent, du coup finalement on a racheté le voisin comme ça on est tranquille. (rires)

Étudiants : D'accord, donc justement est ce qu'on pourrait parler un peu des normes éco pass, 14001 ?

Interviewé 20 : Oui, qu'est-ce que vous voulez savoir ?

Étudiants : Bah c'est une certification qui a été créée pour euh, parce qu'en fait on l'a vu dans le bâtiment sur le site de compostage.

Interviewé 20 : C'est le management environnemental.

Étudiants : D'accord, donc vous avez été certifié il y a peu de temps ?

Interviewé 20 : Alors euh depuis deux ans.

Étudiants : Et il y a d'autres certifications en cours ?

Interviewé 20 : Alors il y a la 9000 mais vu qu'elle change souvent ils attendent euh l'usine de méthanisation pour la faire certifiée, surtout la 14001. La 9000 ce serait sur les activités de compostage. Et ISO 14001, voilà en faire sur le site de méthanisation, parce que je crois que c'est par site mais pas par entité. Elle porte actuellement sur nos activités de compostage.

Étudiants : Et donc est-ce que les restaurateurs qui sont en contrats avec vous, est ce qu'ils mettent en avant le fait qu'ils font collecter leurs déchets par rapport à leurs clients ?

Interviewé 20 : Oui, bon la restauration collective c'est beaucoup mieux dans les appels d'offres des clients, des décideurs tout ça. Et oui oui ils communiquent

énormément dessus. Pour montrer aux clients qu'ils « se bougent ». Et ça peut être un véritable projet d'entreprise, oui oui ils s'en servent pas mal.

Étudiants : Et au niveau de l'organisation, quand vous mettez en place les containers, vous disiez que vous accompagniez à la formation du personnel. Est-ce que pour vous ça change énormément l'organisation déjà ?

Interviewé 20 : C'est des nouveaux gestes on va dire. Y en a certains c'est pas des nouveaux gestes parce que par exemple, on peut pas mettre les pots de yaourts dans les broyeurs parce que sinon ça casse les broyeurs aussi, et donc ils ont l'habitude d'enlever les plastiques déjà, pour des raisons de maintenance. Maintenant voilà il se disent qu'ils trient le plastique pour après que le biodéchet soit valorisé plutôt que d'être brûlé. Mais après voilà, au niveau organisationnel, ce qui change, c'est l'utilisation de nouveaux sacs, des sacs compostables. Et au niveau organisation, non pas plus que ça.

Étudiants : Et au niveau d'une entreprise, vous avez pas rencontré des difficultés d'adaptation du personnel, ou du refus ?

Interviewé 20 : Du refus du personnel non, de la mauvaise volonté des convives oui. Selon les clients qu'ils peuvent avoir, euh ça peut être compliqué. C'est des nouveaux gestes, et c'est clair que ça peut être compliqué parce que si les convives se retrouvent avec des plateaux avec l'assiette sous l'assiette, avec la fourchette dessous, la canette mélangée dans la purée, et le verre je ne sais où, c'est clair que pour faire le tri, et bien le faire euh derrière, ça va être hyper compliqué. Donc ça c'est de faire inculquer aux convives, s'ils trient leurs plateaux, s'ils mettent les déchets alimentaires d'un côté et le pot de yaourt de l'autre ça contribue au tri, ils participent à la réussite de derrière quoi.

Étudiants : D'accord. Et si vous ouvrez un sac par exemple lors d'une collecte, et que vous remarquez qu'il y a du verre par exemple, comment ça se passe, il y a des sanctions ? Des mises en garde ?

Interviewé 20 : C'est ça oui, alors nous à chaque passage, on remet le document d'accompagnement commercial, c'est obligatoire dans la réglementation des sous-produits animaux, et en fait, il y a marqué le nombre de contenants collectés, le poids et s'il y a eu des problèmes lors de la collecte, donc ça peut être un mauvais tri, donc dans ce cas-là, le chauffeur, s'il oublie pas il prend la photo sinon, voilà il le marque sur le bon, il met « plastique divers ».

Étudiants : Donc il le contrôle à la collecte ?

Interviewé 20 : Oui voilà il le contrôle à la collecte. Donc soit le bac il peut être refusé carrément s'il y a trop de plastique, on n'est pas un centre de tri quoi hein. Donc euh

nous quand ça doit arriver, ça doit être du déchet organique, pas du plastique. Le bac peut être refusé voilà, soit c'est des quantités minimes et on prend le bac et on le trie ici. Donc soit je vais euh en premier je vais avertir, une fois, deux fois, et après je vais facturé, le prix du plastique euh, ou en plus sur le passage euh.

Étudiants : Et ça arrive ça actuellement ?

Interviewé 20 : Oui oui.

Étudiants : Et ça vient du personnel ? Des convives ?

Interviewé 20 : Ça vient du relâchement, ça vient aussi du fait que les poubelles elles sont parfois à portée de tout le monde. Et que les gens font pas spécialement attention, voilà ils mettent dans le premier bac et ils jettent euh le pot euh de yaourt où les sacs etc. Ça peut être aussi oui le personnel, le nouveau personnel, qui n'a pas forcément été encore formé, qui ne sont pas au courant et qui mettent dans le mauvais sac. Après les convives, quand c'est eux qui font le tri de A à Z, c'est-à-dire qu'ils vont mettre euh, enfin souvent il y a qu'un pré-tri qui est fait au niveau des convives, c'est-à-dire ils mettent le pot de yaourt et après les déchets alimentaires sont triés. Après il y a des installations où le convive fait tout, il va jeter le pot de yaourt, il va jeter le déchet alimentaire, il reste plus que l'assiette quoi. Et c'est là où il peut y avoir le plus de problème, ça dépend du public après, il y a certains publics qui vont trouver ça tout à fait normal, enfin qui vont faire avec plus de bonne volonté que certains.

Étudiants : Et dans l'ensemble c'est plus ou moins respecté je suppose ?

Interviewé 20 : Oui voilà.

Étudiants : Et ça peut altérer le compost s'il y a du plastique ?

Interviewé 20 : Oui oui, parce que euh souvent en fait, le plastique en fait ça peut s'enlever avec des broyeurs ou des cribleurs, autant le verre ça se fragmente et vous en retrouvez dans le compost. Et ça vraiment ça nous empoisonne, parce que ça se retrouve après dans les champs. Donc voilà.

Étudiants : Et il est testé votre compost ?

Interviewé 20 : Oui, on fait des analyses sur chaque lot de compost. On doit faire des analyses, s'il y a assez de matière sèche, assez de matière humide, on fait des tests sur le métau voilà, qui prend un certains nombres de paramètres.

Étudiants : D'accord, c'est des lots numérotés, il y a une traçabilité qui est faite ?

Interviewé 20 : Oui voilà, c'est ça.

Étudiants : Et pour le restaurateur, il a une traçabilité pour savoir où va son déchet, comment il est valorisé. Il a une preuve que son déchet est valorisé ?

Interviewé 20 : Oui oui, donc il y a le document d'accompagnement commercial donc qui reprend le poids, le nombre de contenants. Tous les mois on envoie un reporting avec le nombre de collectes euh le poids, et ce qu'on va facturer, c'est ça la traçabilité. Et après on peut faire une attestation, comme quoi ils ont traité tant à l'année, en nombre de déchets.

Étudiants : D'accord, et vous faites comment pour peser les déchets au niveau des restaurateurs ?

Interviewé 20 : Alors on a deux formes de logistiques, soit on fait par bacs roulants, ce que vous avez chez vous en fait en BOM ce qu'on appelle, en Benne Ordures Ménagères, soit en caisses palettes. Avec les camions en caisses palettes, on fait du vide pour plein, c'est-à-dire qu'à chaque passage, on prend le bac plein, on le rend nettoyé, hygiénisé. Alors qu'en BOM, on vide le bac et c'est au restaurateur de nettoyer le bac. Euh pour les caisses palettes, on a un gerbeur peseur, voilà, on pèse les caisses palettes dans le camion. Quand on les met on les empile hop, on peut regarder la tare.

Étudiants : Donc dans ce cas, c'est vraiment facturé au poids ?

Interviewé 20 : C'est ça.

Étudiants : Donc c'est en fonction de ce qu'il va produire qu'il va payer alors que la benne c'est au forfait ?

Interviewé 20 : Oui voilà.

Étudiants : Et quelle formule est la plus avantageuse ?

Interviewé 20 : Bah ça dépend parce que euh. Parce que au forfait, s'il met que 25 % ou 100 % du bac, je vais lui facturer un forfait, alors que au moins, dans une caisse palette, s'il met que 25 %, il va payer le passage, mais il paiera que les 50kg donc euh alors que l'autre s'il me met 50kg ou 300kg il paiera la même chose, voilà.

Étudiants : Et la mise en place, donc il y en a un qui a toujours sa benne donc sur site et l'autre ?

Interviewé 20 : Oui voilà, et l'autre les caisses palettes. Donc ça va être en fonction de la place qu'il y a dans les locaux.

Étudiants : Ça prend plus de place les caisses palettes ?

Interviewé 20 : Oui voilà, et puis pour le passage, par exemple dans les rues de Toulouse, avec un camion de 19 tonnes ou de 26 tonnes, c'est beaucoup plus compliqué. Il va y avoir le fait de si je passe ou pas avec le camion, il va y avoir euh la possibilité de stockage, est ce qu'il y a un minimum quoi, et la situation géographique, c'est-à-dire que si c'est éloigné euh je vais pouvoir y aller en caisses palettes ou en bennes ordures ménagères. En dehors de Toulouse, on y va pas en bennes ordures ménagères, on y va qu'en caisses palettes. Euh après au niveau réglementation, il vaut mieux choisir la caisse palette, parce que au moins vous êtes sûr de respecter la réglementation de A à Z, parce que c'est nous qui nettoyons les contenants, et que la loi dit bien qu'il faut nettoyer les contenants à chaque levée de bac.

Étudiants : D'accord, très bien. Et est-ce que vous savez, donc il y a eu le dernier seuil de la loi au début d'année-là, donc j'imagine que tout le monde ne s'est pas encore mis à la règle. Donc ça va arriver, peut-être dans les deux trois prochaines années. Et euh est-ce que vous avez déjà calculé ce que ça pourrait représenter si vous êtes seul sur le marché à Toulouse, est-ce que vous allez pouvoir répondre à toute cette demande ?

Interviewé 20 : Nous ce qu'on avait calculé, c'est que sur le département de la Haute Garonne, selon le nombre d'établissements, il y aurait plus de 18000 tonnes de biodéchets, restauration commerciale et collective. Sans compter la grande distribution. Donc nous on a pas vocation de traiter tous les biodéchets de Midi-Pyrénées hein. Donc voilà, ça laisse des perspectives, aujourd'hui on traite 6000 tonnes, encore 4000 ou 5000 tonnes, et on sera au maximum de la méthanisation. On a pas vocation de traiter tout, mais il y a des possibilités voilà.

Étudiants : D'accord, oui il y a des limites en termes de quantité et de euh.

Interviewé 20 : Oui c'est ça, et de situation géographique aussi. Quand on me demande si je peux aller traiter à Béziers ou euh, je dis non quoi, ça commence à faire loin, et euh c'est pas logique de transporter des déchets sur 300 km. Quand on calcule le coût d'un homme qui part et qui va rouler pendant trois heures euh sans rien collecter, et qui va collecter ses déchets et revenir. Pour un chauffeur de chez nous, c'est maximum 10 heures, 2 fois par semaine, sinon c'est 8 heures. Donc euh voilà c'est et puis nous déjà Toulouse c'est pas mal hein. Tous les lycées ne le font pas encore, les collèges il n'y en a que 10. Il y a encore du boulot ici hein.

Étudiants : Oui il y a du boulot. Est-ce que vous pouvez peut-être nous éclairer un peu sur la réglementation des sous-produits animaux ? Donc il y a des limites sur les catégories, comme la catégorie 3, qu'on peut mettre dans la collecte.

Interviewé 20 : Oui alors, les sous-produits animaux c'est tous les déchets de poisson, de viande, le lait, le yaourt, enfin toutes ces choses-là qui vont euh qui sont d'origine

animale. Alors pour ça, il faut un récépissé spécifique de transport, et euh il faut avoir euh l'agrément sanitaire, pour pouvoir et les collecter et les traiter.

Étudiants : Donc ça c'est votre travail à vous ?

Interviewé 20 : Oui. Ça on les a oui, c'est pour ça en fait qu'on est sur le trajectoire pour pouvoir traiter tous les déchets alimentaires. Et donc à partir du moment où on a les déchets d'une assiette, c'est euh, il y a des sous-produits animaux, donc à partir de ce moment-là, il doit y avoir un agrément sanitaire, pour pouvoir les transporter.

Étudiants : Vous transportez en réfrigéré ?

Interviewé 20 : Non par contre c'est pas le fait de transporter en réfrigéré hein, c'est que le contenant doit être bien fermé euh (regarde sur son téléphone pour retrouver les informations manquantes).

Étudiants : Et vous avez des contrôles là-dessus ?

Interviewé 20 : Ah oui je peux vous dire qu'on a de sacrés contrôles même. On a la DDPP, les services de la préfecture, on a la DREAL, c'est eux qui contrôlent notre installation. Les services vétérinaires, pour l'agrément sanitaire. Voilà, donc on a du monde. (cherche encore dans son téléphone). Alors euh, vous voyez, le stockage même transitoire nécessite l'obtention d'un agrément sanitaire, donc ça demande notamment la réalisation d'un plan HACCP. Le transport et la collecte des sous-produits animaux doit être déclaré et enregistré à la DDPP. Et dès lors que le stockage des sous-produits animaux dépasse les 500kg l'activité est considérée comme un ICPE sous la rubrique numéro 2731. Euh donc chaque régime a son unité de prescription, donc il faut que cette installation soit à plus de 200 mètres des habitations et à 50 mètres de locaux. Le temps de stockage doit être limité à 3heures, il doit y avoir une aire de lavage, des containers étanches et couverts. Donc vous voyez, c'est quand même assez restrictif.

Étudiants : D'accord, et là le récépissé que vous avez c'est sur 1 an, 2 ans ?

Interviewé 20 : Euh je crois que c'est 5 ans. Tous les 5 ans il faut y repasser. Et par exemple on a dû refaire un agrément sanitaire pour notre usine de méthanisation, vu que c'est par entité mais pas par site. Voilà donc la société n'a pas l'agrément sanitaire sur tout, voilà c'est par activité. Donc pour le compostage, et pour les usines de méthanisation, il doit y avoir un agrément sanitaire spécifique.

Étudiants : Et donc sur la région vous êtes le seul à avoir cet agrément ?

Interviewé 20 : Euh il y a aussi un qui l'avait sur Auch, sur une usine de méthanisation, mais qui a dû fermer. Elle n'est plus en fonctionnement je crois depuis 4 mois. On sait

pas trop ce qu'il s'est passé, c'est assez secret, mais ils avaient du mal à la faire fonctionner apparemment. Donc je pense qu'il va y avoir un repreneur dans pas tard hein.

Étudiants : Et vous êtes en concurrence avec les agriculteurs qui ont leurs propres systèmes de méthanisation à la ferme ?

Interviewé 20 : Non parce qu'il ont pas de système d'hygiénisation pour prendre des sous-produits animaux, ils ont pas d'agrément, ils doivent prendre que leurs déchets à eux, les fruits les légumes. C'est que des déchets verts quoi on va dire.

Étudiants : On peut dire que vous avez le monopole pour le moment sur la région quoi ?

Interviewé 20. Oui voilà c'est ça, pour le moment.

Étudiants : Oui peut être qu'avec la demande qui arrive, il y aura d'autres personnes qui vont s'y mettre.

Interviewé 20 : Oui il faudrait qu'il y en ait d'autres d'ailleurs, vu la taille de la région (rires). Il faudrait qu'il y ait d'autres installations oui oui, parce que même du côté du 65 il y a vraiment rien du tout quoi. Tarbes il y a rien, du côté de Perpignan, il y a rien du tout.

Étudiants : C'est compliqué du coup, pour ces restaurateurs-là de répondre à la législation.

Interviewé 20 : Ah oui oui.

Étudiants : Il y a vraiment un paradoxe quoi, ils peuvent pas faire traiter quoi, ils peuvent que déshydrater par exemple mais pas valoriser ensuite quoi. Donc ils vont être enfouis ou incinérés comme un déchet normal.

Interviewé 20 : C'est ça, en fait aujourd'hui dans le sud, c'est que vous avez trop peu d'installation pour traiter ces déchets-là. Normalement il devait y avoir 100 projets qui devaient sortir ça c'était un projet de la région Midi-Pyrénées. Mais y en a je sais pas 5 ou 6 qui sont sortis euh, même pas optimum en plus, une à Rodez qui a ouvert y a pas très longtemps, il y a des problèmes très importants avec les voisins qui se plaignent des odeurs. C'est assez compliqué quoi.

Étudiants : Et vous pensez en ouvrir dans d'autres régions ou pas ?

Interviewé 20 : Je pense pas non, ça va rester très local.

Étudiants : Oui c'est une entreprise familiale ?

Interviewé 20 : Oui voilà familiale, et après ils en ouvriront pas sur euh d'autres territoires après c'est plus se développer sur le pôle de l'économie circulaire, sur le pôle du déchet, se dire euh voilà le pain au lieu même de le méthaniser ou de le composter, c'est mieux de le mettre en alimentation animale, de travailler euh sur chaque type de déchet pour qu'il ait sa meilleure valorisation, c'est plus voilà sur euh travailler sur l'économie circulaire plutôt que sur l'économie ailleurs quoi.

Étudiants : Et justement, pour faire l'alimentation animale, c'est une forme de valorisation ?

Interviewé 20 : Ah oui, c'est le deuxième point après euh la réutilisation, dans les 5 préceptes on va dire.

Étudiants : Vous le faites pas encore ça ?

Interviewé 20 : Non voilà, on voudrait le faire quoi.

Étudiants : D'accord et comment ça fonctionnerait ? Sur tous les déchets ou qu'une partie ?

Interviewé 20 : Bah déjà les sous-produits animaux c'est pas possible.

Étudiants : Ah bon, je croyais qu'ils utilisaient des arrêtes de poissons pour la nourriture.

Interviewé 20 : C'est pas légal en France, après ça part en Espagne, c'est du transport frontalier mais c'est pas autorisé. Après vous avez ce qu'on appelle des usines de pet food en France, mais c'est très réglementé, je crois qu'ils ont 24 heures entre la mise en place du déchet et le recyclage. Donc en 24 heures il faut que le déchet soit récolté et valorisé voilà. Donc ça c'est que certains types de sous-produits animaux, les os, les arrêtes de poissons etc.

Étudiants : Et vous vous seriez plus axés sur la nourriture pour l'élevage ?

Interviewé 20 : Oui voilà, nous c'est plutôt l'élevage que les animaux domestiques oui oui. Les fruits les légumes, le pain etc.

Étudiants : D'accord, donc on peut conclure, pour vous dans un monde meilleur, qu'est-ce que ce serait, si on s'imaginait, un monde idéal sur ce thème, ce serait quoi la valorisation idéale pour les biodéchets ?

Interviewé 20 : Euh la valorisation idéale, ce serait déjà qu'il y en ait moins à la source, que le gaspillage soit moindre par rapport à tout ce qu'on collecte, je vois des choses, j'ai pire dans mon frigo ça c'est sûr et certain (rires). Parce que parfois on récolte des choses, on se demande pourquoi elles sont là quoi. Donc déjà oui je pense que l'appréhension c'est quelque chose d'important. Après sur nos activités de compostage, euh, que le déchet soit de mieux en mieux valorisé, qu'il ait une sorte de seconde vie, je pense que c'est quelque chose d'important, qu'il arrête d'être enfouis c'est n'importe quoi ça, ou incinéré, même s'il y a une valorisation énergétique derrière, je pense pas que ce soit la meilleure chose à faire que de brûler du déchet qui pourrait être réutilisé à faire autre chose. Après l'élargissement de la loi et des réglementations, mais ça je pense pas que ce soit possible, enfin si dans un monde meilleur et utopique (rires), que ça soit moins fermé et qu'on ouvre un peu plus de portes plutôt que de dire non c'est pas bien ou non ça marchera pas, de tester et de voir après ce qui peut être fait. Parce que aujourd'hui par exemple sur la nourriture animale, ça a mis énormément de temps à changer et après il a eu des maladies comme la vache folle, mais après voilà, il faut arrêter de brûler d'enfouir, des choses qui peuvent être valorisées.

Étudiants : Très bien et bien merci beaucoup !

Interviewé 20 : Et bien avec plaisir !

Annexe Z : Entretien 21

Chargé de mission biodéchet Sud-ouest dans une grande entreprise de collecte et de traitement, le 24/02/2016, 1 heure

Étudiant : Donc nous interviewons l'ensemble des acteurs du macro environnement des entreprises de restauration collective sur le sujet de la valorisation des biodéchets.

Interviewé 21 : Très bien.

Étudiant : Est-ce que vous connaissez la loi Grenelle 2 en matière de biodéchets ?

Interviewé 21 : Oui.

Étudiant : Est-ce que finalement aujourd'hui les clients qui viennent vers vous ont connaissance de cette loi ?

Interviewé 21 : Oui la plupart.

Étudiant : Quelles sont leurs motivations, d'ordre législatif, économique, plutôt écologique ?

Interviewé 21 : La loi et l'écologie, la loi même par rapport à leur image. Enfin il y en a qui viennent par eux même pour être en conformité avec la loi et si on prend par exemple les entreprise McDonald, il y a parfois des directives nationales ou ils vont dire à toutes les enseignes "McDo" qui font plus de 10 tonnes par an donc prenez contact avec telle ou telle entreprise donc là par exemple ils avaient donné mon nom, donc on a fait une offre et certains nous ont pris nous ou d'autres prestataires. Il y a des directives du siège mais c'est surtout pour être conforme à la loi. Après économique c'est pas forcément moins cher aujourd'hui de collecter et traiter des biodéchets par rapport à des déchets industriels banals. Donc ce n'est pas toujours économique, c'est surtout écologique parce que l'on a des clients qui sont très impliqués et vraiment à fond « environnement », donc eux c'est vrai ils comptent beaucoup, mais après c'est vraiment la loi. Après ils nous sollicitent pour traiter les biodéchets en espérant que ça va leur faire une réduction de budget, mais aujourd'hui c'est plutôt la loi.

Étudiant : Vous pouvez nous donner les rôles et les missions qui sont les vôtres ?

Interviewé 21 : Alors moi, je suis chargé de mission biodéchets sud-ouest donc mon rôle c'est de développer la filière biodéchets dans le sud-ouest, Limousin , Poitou Charentes, Languedoc Roussillon, Midi Pyrénées, et donc mon quotidien c'est

chercher des nouvelles filières, des nouveaux exutoires, par exemple je sais qu'il va y avoir un méthaniseur qui va naître, je vais y aller et demander si ils prennent des biodéchets de sous-produits animaux, en catégorie 3, si ils prennent les fruits et légumes, donc je cherche des nouvelles filières, et j'essaye de développer le transport, parce que ce n'est pas un déchet qui voyage donc il faut trouver le transport solide. On fait des prestations de transport en propre mais aussi on en sous traite, donc mon rôle c'est aussi de développer le côté logistique, et après de trouver des filières innovantes, donc pas les filières, il y a compostage et méthanisation mais aussi d'autres filières à développer, donc mon travail c'est aussi ça. Après j'ai d'autres missions mais pas sur les biodéchets. Aussi j'accompagne les commerciaux sur le terrain, donc on va chez les clients, à Airbus, on leur présente la filière biodéchets, on fait un audit, sur tous les postes ou ils veulent récupérer les biodéchets et suite à ça on fait une proposition. Donc c'est des audits en vue de développement commercial chez nos clients ou chez les prospecteurs.

Étudiant : Du coup les centres de traitement n'appartiennent pas à Véolia ?

Interviewé 21 : Alors en France si il y en a qui appartiennent à Véolia et d'autre qui appartiennent à une filiale « Sede environnement », c'est une filiale Véolia aussi, mais c'est une branche, ils ont des plateformes de compostage, des méthaniseurs.

Étudiant : Vous pouvez aussi être amené à sous traiter sur une entreprise comme Cler Vert ici par exemple ?

Interviewé 21 : Oui aussi, complètement c'est notre exutoire majeur dans le 31.

Étudiant : Si on revient sur cette loi, est-ce que vous pensez qu'elle est suffisamment incitative, qu'elle pousse vraiment les gens à valoriser leurs biodéchets ?

Interviewé 21 : J'ai l'impression que beaucoup de gens commencent à s'activer là maintenant, parce que 10 tonnes bon, jusqu'à présent c'est surtout les gros producteurs mais là, 10 tonnes ça commence à concerner beaucoup de gens. Donc moi plus on fait valoriser les biodéchets mieux c'est mais après est ce qu'elle est assez incitative, c'est à dire est-ce que l'on sanctionne assez ceux qui ne le font pas ?

Étudiant : Oui voilà. Y a t'il suffisamment de contrôles ?

Interviewé 21 : (Silence), les contrôles je crois qu'il y en a eu quelques uns dans le nord et quelques amendes, mais pour l'instant ce qui compte c'est la mise en route et après peut-être ils contrôleront plus. La DGAL la DDPP, mais eux ils interviennent surtout pour agrémenter les sites, nous la DDPP par exemple quand on veut transporter des SPAn de catégorie 3 il faut les transporter dans une flotte de camion qui est enregistrée auprès de la DDPP. C'est à dire que l'on doit appeler la DDPP, voilà nous aujourd'hui

si on veut transporter des biodéchets donc faut que vous enregistriez toute votre flotte et là on a un autocollant C3 vert, que l'on colle sur le camion, donc on sait qu'il y un certificat pour transporter ces matières-là. Ensuite elle intervient aussi pour tous ce qui est agrément C3, donc pour traiter des restes animaux il faut un agrément de catégorie 3.

Étudiant : Si elle fait les sous-produits animaux, elle peut faire les fruits et légumes ?

Interviewé 21 : Oui, oui oui, enfin après je ne suis pas experte mais heu…oui dans l'ordre quand on a déjà un agrément c'est qu'on est déjà loin dans le processus. Oui parce que la gestion des biodéchets c'est aussi la gestion des contaminations croisées donc ils veulent qu'on fasse attention, avec d'éventuelles bactéries. Donc l'agrément c'est un gros dossier à exposer avec les flux, les certificats de désinfection, lavage, enfin voilà c'est…

Étudiant : Du coup à quel niveau se situe votre responsabilité quand vous êtes en contrat avec une entreprise ?

Interviewé 21 : Alors c'est toujours le producteur qui est responsable de ses déchets donc c'est lui qui doit s'assurer, enfin nous on doit être garant de notre prestation, par exemple on décide aujourd'hui de collecter les biodéchets en caisse palette fermée parce que les biodéchets doivent être collectés dans des contenants étanches, nous nos engagements c'est on collecte, donc on doit être enregistré et nous devons vérifier que le sous-traitant à bien les agréments et sa flotte est bien enregistrée. Nos exutoires doivent être conformes donc le producteur est toujours responsable de ses biodéchets donc il doit savoir ou il va, donc il a un DAC, un document d'accompagnement commercial comme un BSD mais plus pour les biodéchets. Le DAC lui montre la traçabilité de son déchet. Mais nous on est responsable de la prestation. Quand on répond à un appel d'offre le client nous demande notre agrément. Chacun à son niveau doit vérifier ce que fait les autres et que tout les monde ait les agréments.

Étudiant : Vous ne faites pas de traitement sur place avec les digesteurs sécheurs ?

Interviewé 21 : On y travaille, après il faut être vigilant avec ces machines, surtout l'aspect règlementaire, parce qu'il y a un rejet dans le réseau, enfin il faut si demain on utilise ces machines, il faut de la même façon que l'on fait sur les sites, on va regarder les rejets, regarder la machine regarder si le temps d'hygiénisation est respecté. En fait ce qui compte entre autres dans les sous-produits animaux, c'est l'hygiénisation, on va détruire les agents pathogènes qui sont susceptibles de se développer. (Recherche dans des documents). D'ailleurs je l'ai là, pour les SPAn de catégorie 3 c'est un traitement thermique à 70°c pendant une heure avec une granulométrie inférieure à 10mm, ça veut dire qu'il faut que votre matière soit inférieure à 12mm. Ou sinon il y a d'autres

traitements , ca peut être un peu plus long, mais il faut respecter cette phase ou l'on détruit les agents pathogènes. Les digesteurs on les étudient, on travaille pour améliorer les machines, ou pas d'ailleurs mais on y pense. Vous en avez déjà vu de ces machines ?

Étudiant : Oui c'est assez simple, il y a un broyeur et une unité qui chauffe la matière.

Interviewé 21 : Et après ils en font quoi de la poudre ?

Étudiant : Ensuite c'est récupéré par l'entreprise ou pas et alors dans ce cas ils jettent le digestat. L'avantage c'est que l'on perd en poids et donc on peut espérer payer moins de taxe. Quelle est la différence entre sécheur et digesteur ?

Interviewé 21 : Ben le sécheur sèche et le digesteur, tu mets des bactéries qui vont faire la dégradation de la matière. Ça m'intéresse que vous me disiez ce que vous avez vu, parce que là je suis dans une phase ou je regarde tout ce qu'il y a, sécheur, digesteur…

Étudiant : Du coup on doit rendre un dossier dans 15 jours donc je ne sais pas si on aura le temps d'en voir d'autres. C'est le Crous de Toulouse qui a lancé une opération pilote avec de la location de matériel, vous vous n'avez jamais lancé une gamme de produit comme ça ?

Interviewé 21 : Ça a été fait mais pas dans le sud-ouest, après nous on est très vigilant sur, (silence), en fait on veut que tout soit hygiénisé ou pas, si ça n'est pas hygiénisé nous on récupère la matière mais en tant que biodéchets, toujours. Et là après on le traite sur une plateforme de compostage ou de méthanisation mais le compostage on hygiénise et dans le méthaniseur il y a aussi un hygiéniseur qui va faire cette opération.

Étudiant : Ce qui sort du déshydrateur est toujours considéré comme un déchet en fait ?

Interviewé 21 : A oui un biodéchet avec sous-produit animaux.

Étudiant : C'est pour ça que certaines entreprises rachètent derrière le substrat pour ensuite en faire un fertilisant ?

Interviewé 21 : On travaille dessus, mais on reste très vigilant sur ce qui est rejet dans l'air, dans l'eau. Oui on y pense mais…

Étudiant : Vous avez aussi des méthaniseurs ?

Interviewé 21 : Oui alors il y avait aussi un méthaniseur à Auch, un méthaniseur « Sede », filiale Véolia, qui existe toujours.

Étudiant : Et vous récupérez le gaz et vous le revendez ?

Interviewé 21 : Oui ils le revendent à Edf, en fait il y a de la cogénération, bon vous savez il y a les voies sèches et les voies humides, mais qu'est ce que vous connaissez, vous ?

Étudiant : On s'est arrêté aux mêmes informations que vous.

Interviewé 21 : Alors moi je ne suis pas experte mais la méthanisation il y a une récupération de chaleur et d'électricité, souvent il y a une partie d'électricité qui est réinjecté dans le processus pour sécher les matières. On peut faire tourner des moteurs avec.

Étudiant : Et les transports, ils fonctionnent au biogaz ?

Interviewé 21 : Oui alors nous on n'y est pas encore mais nous c'est au pétrole ou électrique. D'ailleurs on en a un qui va arriver là. On travaille beaucoup sur cet effet-là, après il y a aussi les normes sur les camions, et quand on répond à un appel d'offre il y a certains clients qui imposent que les camions aient telle ou telle norme, une qualité, une réduction des nuisances et l'empreinte environnementale de la prestation. Après les exutoires ne sont pas forcément à côté donc c'est à nous de réfléchir pour faire du regroupement sur certains sites, faire de la massification.

Étudiant : Par rapport au retour de vos clients, qu'est-ce que ça modifie dans leur organisation par rapport à avant ?

Interviewé 21 : Nous, nous proposons deux solutions, collecter les biodéchets nus ou emballés, donc tout part du site de traitement. Si sur le site de traitement, soit on amène les déchets nus, on vide les caisses palettes, ils traitent les déchets ils lavent et désinfectes les caisses palettes et on les reprend. Nous quand ont prend une caisse pleine on en repose une vide, ça c'est si le déchet et nu, si il est emballé, le déchet emballé arrive sur le site, là on retourne la caisse palette, là les déchets vont être séparés après il y a part centrification ou en presse, les presses il y a deux vis sans fin qui vont tourner comme ca, donc l'emballage arrive au bout de la vis sans fin et le déchet que l'on va appeler la soupe va descendre dans un réservoir, récupéré, pompé, stocké, et ensuite envoyé en méthanisation ou en compostage, soit par centrifugation, toujours en faisant attention qu'il n'y est pas d'inerte, c'est pour ca que l'on a des mailles sur les machines, pour pas que le compost soit pollué par des petits fragments, enfin voilà. En plus le compost est normé, on ne peut pas faire n'importe quoi sur les machines, il faut faire vraiment très attention. Donc en gros le client soit avant il avait des bacs pour mettre des déchets industriels banals, il mettait tout dans des poches et il se n'en occupait pas, s'il prend l'offre conditionné il met tout dans le contenant, cette caisse lui sera restitué lavé et désinfecté ou il le lave lui même avec l'offre nu, en faisant attention

à ne pas mettre de polluant auquel cas il pourrait être déclassé, mais il payera moins cher. Après nous si c'est mal fait et qu'il y a un indésirable nous c'est embêtant, donc ça change son geste de tri. Après ce qui peut changer aussi dans les cantines, au lieu de donner son plateau comme ça, les convives doivent trier leur plateau, nous on essaye de faire ça, le pot de yaourt, la serviette, donc ça permet de changer le geste de l'utilisateur. Pour un gros site industriel c'est une démarche de « je sépare mes déchets, je sors la canette, je sors le yaourt » et avec un contrôle en cuisine par les agents. Il y a un risque d'erreur mais ça dépend de la politique de l'entreprise, c'est différent sur chaque site.

Étudiant : Vous revendez le compost dans le milieu agricole ?

Interviewé 21 : Ça dépend, après il y a une part de déchet, nous on a un partenariat avec Apeval, une société qui valorise tout ce qui est pain, pâtisserie, gâteau, en hygiénisant, là ça deviendra de l'alimentation animale pour chien et chat. Tout ce qui est rayon boucherie on a aussi un partenariat avec une société pour transformer les viandes. Après ces filières sont très contrôlées, eux, ils ont tant d'heures pour aller chercher la matière, ils l'amènent à Agen, puis la traite en temps voulu. Du coup on ne collecte pas ces déchets en tant que déchets mais en tant que produits, et ça c'est très important, parce qu'un déchet et un déchet et un produit est un produit, et si on amène, (silence). Nous nos sites ils sont classés pour la protection de l'environnement, on peut pas amener du pain sur une installation déchet, ce produit-là va être amené sur un site qui est habilité à traiter un produit. Et pour les viandes ce ne sont pas des restes mais des viandes crues, qui viennent des abattoirs ou ailleurs.

Étudiant : Il n'y a rien que vous pouvez récupérer d'autre pour faire du don par exemple ?

Interviewé 21 : Ça se sont les producteurs qui le font eux mêmes. Ils décident de donner tant de produits non consommés, et j'insiste bien sur le mot produit, ce n'est pas un déchet, c'est très important d'appeler un chat un chat parce que derrière (silence). Ça se traduit pour lui par une réduction de taxe, il y a des répercutions financières dans le don. Sur des gros gisements industriels, récupérer des produits pour la transformation c'est bien aussi.

Étudiant : Finalement, aujourd'hui vos clients mettent-ils en avant cette gestion des déchets dans leur communication ?

Interviewé 21 : Oui, ah oui.

Étudiant : Donc si j'ai bien compris le compost est revendu pour l'agriculture uniquement ?

Interviewé 21 : Et les particuliers aussi, qui viennent s'approvisionner sur les plateformes. Nous avons une plateforme de compostage et on a une personne ici qui est chargée de commercialiser le compost.

Étudiant : Que pensez-vous du zéro déchet en 2025 ?

Interviewé 21 : Nous on y travaille déjà.

Étudiant : D'après certains organismes comme l'ADEME, c'est un projet très ambitieux, qu'est-ce que vous en pensez ?

Interviewé 21 : Moi j'espère, après par exemple demain on a un groupe de travail, collecte des biodéchets des ménages, donc avec le bon véhicule, la bonne manière, les procédures qualités tout ça. Les erreurs de tri je les voyais avant à mon ancien poste, j'allais sur la chaîne, et forcément quand on est chez nous personnes va venir nous dire quoi que ce soit ou presque bon même si maintenant il y a les poches transparentes mais c'est plus difficile. Mais il faut collecter avec les bons véhicules, étanches, demain à mon échelle si on me dit les biodéchets c'est là, les autres déchets sont là, enfin on verra comment ça se passera mais moi à mon petit niveau je peux pas vous dire si c'est réalisable, mais nous on va tout faire pour être prêt. Même là on commence déjà, il y a déjà des appels d'offres pour les collectes des ménages, ça sort déjà. On a déjà gagné des marchés, parce qu'il y a les déchets verts aussi dans ces biodéchets. On bossera toujours dessus, c'est un secteur où il y a plein de chose à faire, et ce n'est pas trop tard de s'y mettre maintenant en 2016, après ça va être dur mais il ne faut pas lâcher.

Étudiant : Dans un monde idéal, comment devrions nous valoriser nos déchets ?

Interviewé 21 : Dans un monde idéal ? Ben je pense qu'il faut avoir un comportement à la source qui est heu, il faut que l'on se remette en question nous sur notre comportement, parce que franchement je pense que vous vous faites la même réflexion que moi, mais les emballages que l'on jette quand même beaucoup, donc il faut faire quelque chose. Après je pense que la méthanisation et le compostage et la valorisation par la transformation de produit en alimentation animale ou insectes, enfin voilà il y a pleins de (silence). Je verrai des comportements responsables, des gens qui ont envie d'être conforme à la règlementation, qui s'impliquent, on voit aussi que quand on met en place la collecte des biodéchets dans un restaurant ou dans une GMS surtout, ça diminue tout seul la quantité, parce que ça fait remonter d'autres problèmes, le problème des achats, la gestion des stocks, donc c'est vraiment tout une chaîne. Dans un monde idéal, si à chaque niveau on fait plus attention on pourrait mieux gérer les choses. Il y aura une lutte constante de toute façon mais si d'abord on pouvait limiter le gaspillage, heu, et puis voilà faire les choses de façon conforme avec la législation. D'ailleurs le slogan de Véolia c'est faire du déchet une ressource, et maintenant c'est

ressourcer le monde. Là vous m'avez pris un peu à froid mais si je donne ma vision idéale c'est prendre conscience à chaque niveau et la bonne valorisation pour chaque typologie de déchet. Composter méthaniser, ça marche.

Étudiant : Et pourquoi d'après vous il y a si peu de centre de méthanisation ?

Interviewé 21 : La méthanisation, il faut savoir que c'est très chère comme installation, il faut faire des études de gisement, d'ailleurs dans mes missions j'ai aussi ça, faire des études de gisement, donc le point de départ ce sont les codes INSEE, que l'on recolle avec des bases de données, et on sait que par exemple sur tel département il y a tant de GMS, tant de restauration collective, tant de plateformes logistiques, une étude de marché finalement. Ensuite en fonction des gisements il faut appliquer un taux de transformation, moi Véolia c'est x % de 100 tonnes parce que je ne récupère pas tout, il y a la concurrence, donc c'est avoir un gisement, le pondérer, et voir si ce gisement justifie une installation viable.

Étudiant : Combien de concurrents êtes vous à vous partager le segment des biodéchets ?

Interviewé 21 : On est beaucoup, il y a Bio Nerval, Cita, heu, on est nombreux, tout le monde est partout. Sinon qu'est-ce que je pourrai vous dire d'intéressant ? Sur les SPAn si on s'aperçoit que l'on récupère des caisses avec des asticots par exemple, le SPAn à l'origine de catégorie trois passe pour nous en catégorie 2, et là on ne peut plus composter ou méthaniser c'est un autre traitement, donc le producteur est aussi responsable de la qualité du déchet que l'on lui récupère, au soleil par exemple le développement des bactéries et très rapide. Du coup ces déchets sont incinérés, ils sont valorisés sous forme d'électricité. Donc nous on adapte nos fréquences de collecte, par exemple si le client n'a pas de local réfrigéré en été on passera plus souvent, trois fois par exemple. Et si un client nous contacte à la conception de son restaurant, on lui conseille d'avoir un local frigo.

Étudiant : Donc on vous remercie, donc notre projet s'articule autour de trois plans, déjà on regarde si les acteurs de la restauration se mettent à la valorisation par rapport à la loi, (coupure de la parole).

Interviewé 21 : C'est la loi et aussi l'image, l'image ça compte.

Étudiant : Ensuite on essaye de voir qu'elles sont les différentes formes de cette valorisation et quels sont les impacts sur l'organisation de l'entreprise, et c'est à ce moment-là aussi que l'on parle de l'image.

Interviewé 21 : Ok, donc pour reprendre sur les méthaniseur, chaque site à sa recette, l'exutoire nous donne son cahier des charges et on voit ce que l'on peut leur envoyer par rapport à ce qu'ils acceptent.

Étudiant : Par rapport à l'enfouissement, il y a un intérêt direct pour les sols ?

Interviewé 21 : Ben nous on a un site ou on enfouit des déchets, ou il y a des drains horizontaux et verticaux qui récupèrent le gaz, et aujourd'hui on récupère la chaleur pour les serres qui permettent de cultiver des tomates. Pour les biodéchets il n'y a pas de taxe de TGAP si tu valorises par méthanisation, car quand on enfouit on paye obligatoirement la TGAP. Après ce n'est pas le même schéma que pour méthaniseur, mais les alvéoles avec les drains ça fonctionne.

Étudiant : Très bien merci beaucoup.

(Coupure de l'enregistreur).

Annexe AA : Entretien 22

Ingénieur d'affaires à la direction clients et délégation marché d'affaires chez GRDF, pour une région, le 17/02/2016, 58 minutes

Étudiant : Tout d'abord merci de nous recevoir et de prendre du temps pour nous.

Interviewé 22 : Avec plaisir, c'est avec plaisir.

Étudiant : Voilà nous sommes venus vers vous car comme l'indiquait la publicité, GRDF participe ou va participer à la valorisation des biodéchets, des déchets organiques pour en faire du biogaz, vous faites partie pour nous des collecteurs entre guillemets.

Interviewé 22 : On participe à la filière de la valorisation des déchets organiques pour en faire du biogaz, il y a deux valorisations principales on va dire la cogénération et l'injection dans le réseau de gaz.

Étudiant : Pouvez-vous nous expliquer la différence ?

Interviewé 22 : La différence c'est la nature du gaz, heu le biogaz qui est un gaz qui contient entre 50 et 60% de CH_4 le reste c'est de la serrure de CO_2 et autres composés, le biogaz peut être brûlé et puis utilisé dans les chaudières ou dans un moteur électrique.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 22 : Pour faire de l'électricité ou bien les deux la cogénération hein électricité plus chaleur et si on veut l'injecter dans le réseau de distribution du gaz il faut le rapprocher des spécifications techniques du gaz naturel donc l'épurer, épurer ce biogaz pour qu'il ait majoritairement à plus de 90% du CH_4 et là il peut être utilisé tout comme le gaz actuel.

Étudiant : Le gaz de ville quoi !

Interviewé 22 : Oui ce qu'on peut appeler le gaz de ville effectivement aussi bien pour la combustion dans les chaudières dans les processus et la cuisson et également dans les véhicules gaz naturel avec un moteur GNV.

Étudiant : Et donc aujourd'hui qu'est-ce que ça représente en quantité utilisée ?

Interviewé 22 : Alors c'est un tout début puisque on est là en France, l'autorisation d'injecter date de novembre 2011 donc le temps que les projets se mettent en place c'est

un processus qui est long puisqu'une installation de méthanisation et d'injection mais surtout de méthanisation c'est une installation qui est assez lourde et très capitalistique donc il y a la réglementation l'investissement la construction il faut compter entre 3 et 5 ans de gestation on va dire donc actuellement en France il y a … Donc sur le réseau GRDG il y a 14 sites qui injectent.

Étudiant : Sur la France ?

Interviewé 22 : Oui voilà !

Étudiant : Toulouse en fait partie ?

Interviewé 22 : Non pas sur Toulouse ensuite il y a les sites qui injectent sous le réseau de transport ou autre que GRDF donc dans le sud-ouest il y en a un qui injecte sur Villeneuve sur Lot sur le réseau transport puisqu'en France il y a plusieurs types de distribution de gaz, il y a le transport dans le sens les grosses artères et après il y a la distribution qui irrigue les communes au niveau de la distribution de particuliers ou d'entreprises.

Étudiant : Oui d'accord.

Interviewé 22 : Pour faire simple donc GRDF est le principal opérateur en France mais il y a d'autres opérateurs qui sont plus locaux comme la régie de bordeaux … de Lavaur et Carmon elles distribuent du gaz.

Étudiant : C'est du privé ?

Interviewé 22 : Ce sont des sociétés mixtes ou des régies.

Étudiant : D'accord après il y a aussi la méthanisation à la ferme.

Interviewé 22 : Oui alors là c'était pour la partie réseau de gaz pour injecter mais effectivement avant d'injecter il faut produire le biogaz ensuite l'épurer et pour produire du biogaz actuellement l'essentiel des projets c'est plutôt des heu des influents agricoles.

Étudiant : C'est là qu'il y a le plus de quantité.

Interviewé 22 : Oui, donc les résidus de culture et les influents d'élevage.

Étudiant : Donc aujourd'hui le but de GRDF est d'avoir son propre système de méthanisation ou de racheter ?

Interviewé 22 : Alors non voilà pour aller vite sur l'organisation de la chaîne gazière en France bon il a aujourd'hui essentiellement que du gaz naturel importé donc qui

arrive dans les terminaux gaziers heu ou bien alors heu dans les ports en gaz liquéfié ou bien par terre heu par voie terrestre des gazoduc qui arrive de Hollande, Russie heu heu la mer du nord ça arrive par fluviale de la Belgique ou Hollande donc ça se sont les approvisionnements externe à la métropole car il y a pas de production de gaz enfin il y en avait à Lacq à une époque mais ça c'est terminé ensuite il y a les transporteurs qui irriguent avec les grands réseaux style autoroute en haute pression qui alimentent les très très gros consommateurs industriels et également qui alimentent les réseaux GRDF donc il y a des postes qui font la liaison entre le transport et la distribution.

Étudiant : Oui.

Interviewé 22 : Je ne vais pas rentrer dans les détails, nous donc on est alimenté par un transporteur et on irrigue en petites canalisations basse pression 16 bars donc les clients finaux, les particuliers et les entreprises PME PMI, les industriels sont plutôt sur le transport voilà en faisant ça de manière macro.

Étudiant : Oui.

Interviewé 22 : Donc GRDF sa mission est en fait d'acheminer le gaz d'où qu'il vienne et on est rémunéré par un péage donc on n'est pas légitime pour investir dans la production ni sur la consommation on travaille pour le compte de fournisseurs qui eux vendent la molécule auprès de leurs clients donc le bio méthane qui sera produit est racheté par le fournisseur qui ensuite vend au client nous on est que intermédiaire on l'achemine et on est rémunéré pour ça par contre on est intéressé et engagé dans le développement de l'injection du bio méthane pour une question d'image et de valorisation du réseau de gaz pour y introduire des énergies renouvelables voilà ! Voilà pourquoi on est engagé dans cette démarche alors on participe pour la mise en place des réglementations, les animations de la filière que ce soit les bureaux d'études, les constructeurs et les exploitants d'unité de méthanisation voilà pour préciser GDRF nous on n'investit pas.

Étudiant : Oui oui je comprends vous êtes l'intermédiaire entre le fournisseur et le client, vous vous faites uniquement la distribution d'accord. Par rapport a cette réglementation en cours que vous avez dû voir le décret de 2012 ?

Interviewé 22 : Oui qui est à échéance en 2016.

Étudiant : Sur le tri à la source, on arrive au seuil des 10 tonnes ce qui représente une majorité des producteurs en restauration.

Interviewé 22 : Ça représente combien de couverts ?

Étudiant : 100, on va dire entre 100 et 200 par jours.

Interviewé 22 : Journaliers ?

Étudiant : Oui par jours.

Interviewé 22 : Donc toute la restauration collective donc les entreprises, les cantines, les hôpitaux ?

Étudiant : Oui ainsi que la restauration commerciale.

Interviewé 22 : Oui comme les Flunch, les Mc do.

Étudiant : Oui, ils devront avoir au minimum une mise en place pour le tri et avoir une traçabilité sur la valorisation de leurs déchets.

Interviewé 22 : Là c'est pour la restauration collective et les GMS aussi ?

Étudiant : Oui c'est ça, la loi encadre les GMS mais nous nous spécialisons dans la restauration et ne connaissons pas leur organisation.

Interviewé 22 : Oui eux ils sont plus ou moins organisés en filière et ils sont partenaires d'agriculteurs.

Étudiant : Il y a eu aussi un décret sorti hier sur le don alimentaire, ils auront donc moins de déchets, alors que nous en restauration nous avons des déchets plus consommables comme les épluchures et les restes des assiettes puis le surplus de production.

Interviewé 22 : Les restes ?

Étudiant : Oui mais qui pourraient être encore consommés car dans la restauration collective il est difficile de produire au repas près vu le nombre de repas donc …

Interviewé 22 : Oui en relatif c'est pas beaucoup mais en absolu ça représente beaucoup (rires).

Étudiant : Oui c'est ça, donc nous ben voilà nous sommes venus vers vous car vous allez être collecteurs ou du moins …

Interviewé 22 : Ça c'est le terme ?

Étudiant : Oui on peut parler de ressources.

Interviewé 22 : Donc notre objectif c'est d'aider et d'être facilitateur dans ce montage des dossiers qui est complexe c'est laborieux comme démarche donc on fait en sorte

de mettre en lien chaque acteur, contribuer à la compréhension et à la mise en place de processus efficients donc nous pour notre part c'est l'aspect injection donc c'est d'abord déjà dans en 1er temps c'est mesurer les capacités à injecter dans le réseau car il y a des contraintes techniques, il faut que dans le réseau il n'y ait pas plus qu'il soit injecté que ce qui est consommé.

Étudiant : Oui.

Interviewé 22 : Même si le réseau fait office de tampon il y a des limites donc déjà identifier la capacité à absorber l'injection dans le bio méthane produit par le producteur c'est la première étape et ensuite l'accompagner dans la partie technique raccordement réseau la mise en place du poste d'injection qui va contrôler et mesurer l'injection pour ensuite facturation auprès du racheteur.

Étudiant : Oui, d'accord et du coup est-ce que vous allez travailler avec les producteurs des biodéchets ou vous êtes uniquement sur le fournisseur ?

Interviewé 22 : Non non, on travaille en partenariat avec et les bureaux d'études et les installateurs, on est également en lien avec des filières de collectes de déchets puisqu'en gros ça devient un microcosme autour de la valorisation énergétique donc on participe à des réunions à des colloques.

Étudiant : Ça vous permet de comprendre et voir comment s'organise...

Interviewé 22 : Oui l'objectif est d'optimiser l'efficience car bon ben il y a un coût qu'il faut maîtriser.

Étudiant : Oui pour le producteur, on en a visité de plusieurs types et en fonction de leur organisation, cuisine centrale, restaurant en autogestion ou en concession et ils n'ont pas tous la même approche en fonction de leur production c'est à dire qu'une cuisine qui cuisine avec des produits frais aura plus de biodéchets. Et il est vrai que les grandes enseignes ont déjà mis en place ces systèmes. Alors c'est soit collecté par des sociétés comme Cler Verts vous connaissez ?

Interviewé 22 : Oui.

Étudiant : Ils font essentiellement du compost.

Interviewé 22 : Oui et aussi de la cogénération.

Étudiant : D'accord.

Interviewé 22 : Ils ont de la méthanisation avec de la cogénération, parce qu'ils sont très loin de réseau on n'a pas pu les connecter ils sont du coté de …

Étudiant : Villefranche.

Interviewé 22 : Oui Villefranche de Lauraguais, alors nous notre démarche elle est aussi sur l'économie circulaire c'est à dire sur la production de bio méthane, injecter également la consommation pour faire la collecte les véhicules GNV les camions essentiellement, donc ça a du sens de dire je roule avec vos déchets.

Étudiant : Oui voilà on travaille sur les théories de l'économie circulaire.

Interviewé 22 : Voilà donc nous on est impliqué à fond sur cette démarche heu pour vous dire sur Toulouse métropole on a une convention avec heu sur la production de bio méthane et l'utilisation par des personnes sur le transport des personnes en bus ou bien les bennes à ordures les camions porteurs ça a du sens heu comme fait aussi Carrefour qui communique sur le fait qu'ils ont des véhicules au GNV ou BIO GNV en disant que leurs déchets permet de faire circuler les camions d'approvisionnement heu les centrales. Ici il y a un camion Intermarché qui vient sur le site car on a une station GNV heu un gros porteur qui vient s'approvisionner, vous l'avez peut-être vu ?

Étudiant : Non on l'a pas vu.

Interviewé 22 : On va rendre accessible de l'extérieur.

Étudiant : Oui ça sera comme une pompe à essence.

Interviewé 22 : Oui tout à fait ! Donc nous on est sur cette démarche d'intégrer la méthanisation de l'économie circulaire et la mobilité durable.

Étudiant : Oui vous le mettez en avant, c'est une technique marketing.

Interviewé 22 : Oui voilà, comme je vous l'ai dit tout à l'heure quel que soit le type de gaz nous on est payé au péage pareil par contre pourquoi nous on s'engage fortement déjà on est dans notre mission il y a l'accompagnement des territoires dans des communes sur la transition énergétique donc en gros c'est optimiser la consommation c'est donc consommer moins et heu consommer de plus en plus de l'énergie renouvelable on est sur ces deux leviers on aide nos clients à consommer moins avec des produits performants les chaudières à condensation des PAC.

Étudiant : (Rires) On l'a étudié cette année.

Interviewé 22 : Les PAC à gaz ?

Étudiant : Oui.

Interviewé 22 : Ah très bien félicitation.

Étudiant : On a eu un sacré boulot dessus.

Interviewé 22 : Donc on a un levier économie d'énergie et maintenant un levier énergie renouvelable avec l'injection de bio méthane aujourd'hui sous la méthanisation et demain la méthanisation, les algues, l'hydrogène.

Étudiant : Ah d'accord, Veolia aussi ? ils ont fait une campagne, mais ils vont en produire ?

Interviewé 22 : C'est une grande nébuleuse, en fait ils font les deux, ils collectent et exploitent les stations d'épuration où là il y a du potentiel pour la production de bio méthane pour le coup eux aussi ils peuvent eux aussi faire cette économie circulaire en disant que les bennes à ordures fonctionnent au GNV on roule avec vos déchets.

Étudiant : Oui.

Interviewé 22 : C'est ce que fait le syndicat près de Metz dans l'est où eux ils produisent leur bio méthane et leurs bennes à ordures tournent avec le GNV, ils circulent avec le carburant bio GNV.

Étudiant : Mais ce bio GNV il est donc pour l'instant pour les professionnels il peut pas être utilisé par les particuliers ?

Interviewé 22 : Ah si, si heu les véhicules GNV heu particulier Fiat Renault équipés jusqu'au transporteur 44 tonnes.

Étudiant : Il y pas des limites à la consommation en termes de quantité ?

Interviewé 22 : Alors le GNV c'est sans limite car le gaz naturel il y en a et le bio GNV par contre on en produit encore peu puisqu'il y a une petite vingtaine de sites qui en produisent, je disais 14 sur GRDF et puis autres transporteurs ou régies donc pour l'instant heu les unités on commence à produire il y a deux ans à peu près ça monte en puissance, l'objectif c'est qu'en 2030, 10 % du gaz distribué soit du gaz renouvelé et 2050 70%.

Étudiant : Ah oui quand même 20 ans il y a du travail !

Interviewé 22 : Oui (rires) il faut que tout le monde s'y mette !

Étudiant : Pourquoi ce délai ? Aujourd'hui vous êtes à combien ?

Interviewé 22 : Heu les 10 % c'est à peu près 3 terra Wh heu en énergie aujourd'hui on doit injecter 0,4% terra Wh après ce sera exponentiel puisque bon on heu là jusqu'ici il y avait que de la méthanisation à la ferme des petites unités qui étaient en cogénération

donc la filière est vraiment sur la cogénération et puis c'était entre guillemets heu pas du bricolage mais c'était heu là il y a une forte volonté des deux bouts de la chaîne déjà de valoriser les résidus ou les déchets ce qu'on appelle les déchets là pour que ça devienne une ressource alors il y a plusieurs filières, il y a le compostage alors il y a de ne pas gaspiller heu ensuite le recyclage.

Étudiant : Oui ne pas gaspiller, oui réduire les déchets.

Interviewé 22 : Oui voilà l'objectif c'est pas de faire du déchet, c'est quand il y a des résidus l'optimiser et faire voilà faire de l'énergie lorsque c'est heu la solution la plus pertinente bon déjà il y a cette ressource qui va augmenter et puis il y a la volonté de se « décarbonner » et il y a aussi la notion de la dépendance énergétique donc l'objectif c'est de produire local et construire localement oui il y a ces deux accélérateurs avec la loi sur la transition énergétique qui vont faire qu'on passe a une vitesse supérieure oui et puis il y a cette volonté heu heu.

Étudiant : Oui il y a la volonté de montrer aussi notre empreinte carbone.

Interviewé 22 : Oui ça c'est la partie politique et puis il y a la partie économique ou chacun a ses raisons pour y aller bon il y a du business à faire pour tout ce qui est bureau d'étude heu entreprise de la filière ensuite pour les entreprises qui à l'image et la politique développement durable de chaque entreprise donc tous concours à le faire maintenant il faut optimiser les choses car ça a un coup dans le développement durable il y a l'aspect économique et il faut que ce soit viable.

Étudiant : Oui, il y a l'ADEME qui donne des subventions et des projets de subventions sur des centres de méthanisation car les banques ne sont pas prêtes à suivre ces projets et ils montent des dossiers types pour démontrer que c'est rentable.

Interviewé 22 : Oui je vois que vous connaissez bien le sujet c'est bien, vous les avez rencontrés ?

Étudiant : Oui, le responsable développement durable sur Paris.

Interviewé 22 : Parce que localement c'est Christophe Event qui suit les projets de méthanisation.

Étudiant : Non là c'était sur la réglementation, et les déchets.

Interviewé 22 : Très bien.

Étudiant : Oui il nous a donné des bonnes informations sur cette réglementation il nous a bien éclairé, oui bon c'est vrai après il y a le coté économique, politique, chacun

fait un peu comme il peut, pour l'instant toutes les personnes que nous avons rencontrées sont sur des intérêts différents.

Interviewé 22 : Oui l'objectif de notre démarche c'est de faire converger les intérêts communs car il y a les intérêts communs mais une partie commune donc le but c'est de mettre en mouvement chacun qui a des intérêts particuliers mais aussi beaucoup des intérêts partagés.

Étudiant : Là aujourd'hui le point que l'on peut faire même si on n'a pas eu assez d'entretiens c'est que les gros producteurs vont jouer le jeu mais il y a pas assez de centres de collecte aujourd'hui avec cette réglementation qui touche quasiment toute la restauration collective et au final mis à part Cler Verts sur la région, les professionnels peuvent valoriser sur place, avec des machines commercialisées par GEB, MEIKO vous les connaissez ?

Interviewé 22 : Non.

Étudiant : Ils proposent des déshydrateurs en fait, en 12 heures les déchets sont déshydratés il est réduit de 80% en volume.

Interviewé 22 : Mais il faut quand même le traiter ?

Étudiant : Alors le problème…

Interviewé 22 : Oui mais ils pèsent moins donc ils coûtent moins…

Étudiant : Oui ils coûtent moins et il y a plus besoin de stockage poubelle réfrigéré.

Interviewé 22 : Ah oui puisqu'il est inerte.

Étudiant : Oui il est au niveau de l'hygiène il ne pose pas de problème.

Interviewé 22 : Mhh ah d'accord.

Étudiant : Ensuite il est collecté, analysé et transformé en compost.

Interviewé 22 : Ha c'est pour le compostage.

Étudiant : Non aussi pour la méthanisation.

Interviewé 22 : Ah d'accord c'est intéressant car ça limite le transport il faut voir que ce ne soit pas trop énergivore.

Étudiant : Alors c'est surtout sur les prix ces machines qui coûtaient 30 000 € aujourd'hui elles coûtent 15 000 € la moitié.

Interviewé 22 : Et oui c'est normal.

Étudiant : Des entreprises se sont spécialisées là-dedans il y a un gain à faire. Et ce matin en venant vous voir sur la radio un nouveau restaurant construit afin d'utiliser que des énergies solaires donc panneaux photovoltaïques, il est en Provence, il sera ouvert en saison et lorsqu'il n'aura pas assez avec le solaire il a un petit appareil dans lequel il met ses déchets organiques et ça produit du biogaz pour faire la cuisson, ma question était justement là, le biogaz je pensais qu'il était difficilement maîtrisable seul et on devait faire appel à des professionnels parce que c'est vrai quand on a commencé on se demandait si on pouvait faire du biogaz chez soi ?

Interviewé 22 : Oui en Afrique ils font du biogaz sur place.

Étudiant : Mais en France ça doit être plus réglementé ?

Interviewé 22 : Oui c'est réglementé car le biogaz est plus ou moins pollué il faut le maîtriser tant que c'est des petites quantités ça va mais bon l'objectif c'est de maîtriser on est dans un pays qui est organisé qui est assez dense si tout le monde fais son embrouille dans son coin heu ça risque d'être contre-productif un peu comme les inserts bois qui bon théoriquement c'est heu heu énergies renouvelables mais ça pollue avec les particules si c'est pas bien maîtrisé ça peut être pire que le heu...

Étudiant : Le biogaz aussi ça doit être dangereux j'imagine.

Interviewé 22 : Pas dangereux mais ça « désoptimise » la filière ça ça ça maîtrise pas ça peu polluer un peu donc nous l'objectif c'est d'organiser les choses c'est comme les déchets si tout le monde fais un trou dans son jardin et puis voilà heu on est plus sur des territoires organisés on serait à l'écart dans la montagne ou autre on pourrait avoir des solutions mais l'intérêt sur des zones urbanisées c'est d'organiser les choses avec un système de collecte, un système de traitement et un système de valorisation voilà les trois enjeux heu en sachant qu'après on peut optimiser l'usage parce que sinon toute seule il faut que la production soit en adéquation avec le besoin ou inversement donc quand on mutualise c'est plus facile.

Étudiant : Oui, et sur l'aspect heu j'ai lu des articles sur les méthanisations à la ferme et en fait on se rendait compte qu'en fait ils se sont rendus compte les premiers qui comme EDF qui rachètent.

Interviewé 22 : Oui en cogénération.

Étudiant : Oui et au final l'investissement du petit agriculteur, rapportait bien plus que ça propre agriculture car il vendait bien à EDF, j'ai donc compris que les

agriculteurs faisaient des champs de récolte spécialement pour mettre dans le méthaniseur et revendre donc c'est un paradoxe.

Interviewé 22 : Alors ça en France c'est pas admis sauf heu sauf pour les cultures intermédiaires mais faire de la culture énergétique contrairement en Allemagne en France c'est pas heu heu ce n'est pas permis pour avoir droit au tarif, il y a des subventions donc hein.

Étudiant : C'est contrôler vous voulez dire ?

Interviewé 22 : Oui l'objectif c'est pas de concurrencer les terres agricoles pour l'alimenter.

Étudiant : L'article tournait à dire que l'agriculteur gagnerait plus à faire ça qu'en plus avec la crise agricole actuelle ils sont tentés.

Interviewé 22 : Oui l'objectif est d'apporter un complément de revenu des exploitations agricoles mais ce n'est pas non plus faire la culture alimentaire par la culture énergétique.

Étudiant : Justement, j'imagine que ses agriculteurs sont rachetés essentiellement par EDF il n'y a pas d'autres organismes qui rachètent ?

Interviewé 22 : Alors oui pour l'électricité c'est effectivement EDF énergie renouvelable mais pour le gaz c'est tous les fournisseurs sont éligibles pour racheter le bio méthane c'est diversifié.

Étudiant : D'accord l'investissement incombe l'agriculteur il n'y a pas d'aide ou de subvention des acheteurs ?

Interviewé 22 : Heu le modèle économique il est basé sur le tarif de rachat qui doit en théorie couvrir le coût de production donc on s'aperçoit que c'est un peu compliqué » donc l'ADEME et les conseils régionaux participent à l'investissement sous forme de subventions.

Étudiant : L'ADEME a un pouvoir là-dessus ?

Interviewé 22 : Il subventionne quand même oui.

Étudiant : Ont-ils un pouvoir sur le prix de rachat ?

Interviewé 22 : Ils contrôlent les entrants et heu effectivement c'est clair et net pas de culture énergétique.

Étudiant : Oui ce n'est pas le but.

Interviewé 22 : L'objectif c'est de valoriser les résidus c'est pas de produire pour faire de l'énergie voilà ! Il ne faut pas se tromper de hiérarchie d'abord on produit de l'alimentaire aussi bien en culture qu'en élevage et ensuite on optimise les résidus il y a une différence de filière donc la filière énergétique.

Étudiant : Cela pourrait être une limite à ce projet.

Interviewé 22 : Oui c'est cadré au niveau des subventions, du tarif de rachat, il peut y avoir des écarts.

Étudiant : Oui il faut que les contraintes pour les agriculteurs soient fortes afin de limiter les abus.

Interviewé 22 : Oui c'est ça.

Étudiant : Et du coup vous parlez par rapport à cette législation cela va rentrer en compte, pensez-vous que cette loi si elle s'étend à un grand nombre de restaurateurs elle vous permet d'avoir plus de biogaz ? Pour vous.

Interviewé 22 : Oui c'est un levier pour nous on va agir sur deux leviers, organiser l'accès au réseau et puis faire faciliter l'émergence des projets et également on participe au groupe de travail au niveau national pour faire valoir la valeur ajoutée du réseau gaz car pour nous c'est un vecteur gaz qui permet d'enrichir le mix énergétique en France, qui est notamment sous dimensionner en gaz la France est plutôt électrique heu avec le programme nucléaire qui a fait que la priorité était d'optimiser le parc nucléaire avec « la consommance » du chauffage et autres donc ce qui fait que par rapport à d'autres pays européens la part du gaz dans le mix énergétique est faible et l'objectif est de le ramener à un niveau qui est comparable et pertinent par rapport aux objectifs nouveaux et dans cette part de gaz mettre du gaz renouvelable. Donc la loi sur les déchets c'est un levier et c'est cohérent par rapport aux politiques et aux avances faites on fait des deux côtés de la chaîne on favorise le rachat et aussi on favorise la mise d'entrant.

Étudiant : Vous pensez que cette réglementation sera appliquée ?

Interviewé 22 : Non je pense que vous êtes plus informé que moi.

Étudiant : Allez-vous vous y penchez plus ?

Interviewé 22 : Non on a aucune légitimité à contrôler par contre on est légitime à en parler à sensibiliser, à montrer l'intérêt de cette loi parce qu'elle est intégrée dans un mécanisme qui est vertueux donc qui est porteur et en gros pour percevoir aux acteurs qu'il y a au-delà de la réglementation un intérêt parce qu'il y a a un business pour

parler clairement car on parle de la croissance verte heu il y a économie et développement économique pourquoi parce que ça fait de l'activité économique et aussi c'est une activité qui est ancrée sur le territoire qui est moins concurrencée que certaine production donc il y a l'aspect politique, les élus sont très intéressés et attentif à la vie de leur territoire et à ce qu'on appelle l'économie circulaire.

Étudiant : Notre but de l'étude est aussi de savoir si cet aspect politique n'est pas fait pour briller, est ce que cette réglementation est vraiment applicable.

Interviewé 22 : Elle me paraît applicable puisqu'elle est appliquée en gros puisque ça a commencé déjà il y a des sociétés qui sont spécialisés dans la collecte on parlait de Cler Vert d'autres groupe comme Veolia, donc les outils techniques existent.

Étudiant : Mais il n'y en pas assez.

Interviewé 22 : Les outils existent, la volonté politique existe, il n'y pas plus qu'à organiser et à passer à une vitesse supérieure, c'est pour cela tout à l'heure je vous parlais d'en gros bricoler parce qu'il n'y avait pas d'impulsion, il n'y avait pas de visibilité là on donne de la visibilité au niveau réglementaire et politique heu il y a des acteurs économiques qui s'organisent et il y a … Tout le monde perçoit qu'il y a un levier de croissance heu un levier local de plus en plus on cherche à produire local a consommer local, il y a toute cette dynamique.

Étudiant : Oui ça rentre dans…

Interviewé 22 : Voilà on perçoit qu'il y a la politique des territoires énergie positive croissance verte on a rajouté croissance verte dans le terme avant on parlait de TEPOS territoire énergie positive maintenant on rajoute croissance verte TEPCV territoire énergie positive croissance verte. Là jusqu'ici c'était beaucoup de la politique du discours, quand on dit croissance verte là ça intéresse les acteurs économiques et je pense que c'est comme pour le reste quand il y a un créneau qui s'ouvre les acteurs économiques y vont. On l'a vu avec internet ou autres dès qu'il y a un levier de croissance, et on le voit, un exemple type qui est Cler Vert qui qui a bien compris le système.

Étudiant : Oui il existait déjà et maintenant il se développe en fonction de la demande.

Interviewé 22 : Oui je vous dis les acteurs existent, les compétences existent heu souvent il est utilisé pour d'autres secteurs d'activité donc là on se faisait confiance, sur le territoire les compétences il y en a, ce qu'il faut c'est le modèle économique comme vous disiez tout à l'heure les banques, qui sont frileuses, c'est un peu le nerf de la guerre l'investissement, l'argent même s'il faut sécuriser les entrants valoriser les énergies il y a quand même… C'est très capitalistique c'est plusieurs millions à chaque

fois qu'il faut mettre, c'est en billet de millions à chaque fois qu'il faut rajouter de 3 a 15 millions pour un centre de méthanisation, les plus petits 3 à 4.

Étudiant : Donc là en France c'est …

Interviewé 22 : Sur le réseau GRDF il y a en 14 mais en tout une 20 en France. L'objectif GRDF est en 2018 qu'on en est 100.

Étudiant : Ah oui, vous allez participer à l'investissement ?

Interviewé 22 : Non on n'est pas légitime heu théoriquement l'effort financier sur la filière il est porté par le tarif des rachats donc par les clients qui contribuent à cette … Il y a un fond de compensation car on achète plus cher le méthane que le gaz naturel à la frontière donc le delta est payé par le fond de compensation qui est payé par tous les consommateurs de gaz.

Étudiant : Il vous est facturé plus cher au péage ?

Interviewé 22 : Au péage quelle que soit la nature et l'origine du gaz on est rémunéré pareil, on a pas d'avantage comptable, financier à mettre du bio méthane par rapport au gaz classique, l'intérêt pour nous c'était de valoriser le vecteur gaz pour inciter les clients à se raccorder sur le réseau et à consommer les différents usages alors consommer plus en usage mais moins par usage car on est pas là pour faire consommer plus ce qu'il le faut, au contraire on parle de pompe à chaleur à condensation qui fait baisser la consommation par usage donc nous notre croissance elle est sur multiplier les usages sur un raccordement et multiplier les raccordements c'est consommer plus mais mieux.

Étudiant : On est sur cette définition de l'économie circulaire, et du développement durable.

Interviewé 22 : Oui l'objectif c'est de prélever moins d'énergie fossile donc de recycler éventuellement ce qui a déjà été prélevé pour en prélever le moins possible. Là on est en plein dans cela car quand on produit on consomme de l'énergie donc on récupère en gros une partie de cette énergie pour la remettre dans le système.

Étudiant : Avez-vous d'autres choses à rajouter ?

Interviewé 22 : C'est très intéressant parce qu'on voit que on ne se sent pas seul mais j'ai pas compris votre formation elle paraît très technique.

Étudiant : Nous sommes formés pour être des managers dans la restauration collective ou on peut être aussi sur des postes fonctionnels de qualité, ou sur de la conception.

Interviewé 22 : C'est assez technique, car on sent que vous avez cette culture.

Étudiant : Nous avons choisi ce thème pour notre futur emploi afin d'être informés et prêts pour mette en place ce type de système et former le personnel ainsi qu'en conception car ce sont des nouvelles technologies qui sont sur le marché. Nous serons aussi en mesure de prévoir en fonction de l'établissement des conseils de mise en place et essayer de faire économiser et réduire la manutention.

Interviewé 22 : En gros vous faite d'une contrainte une opportunité ?

Étudiant : Oui c'est ça ! On fait passer le message le déchet est une ressource, de plus c'est un sujet d'actualité.

Interviewé 22 : Alors justement, nous sur Toulouse on a convenu avec Toulouse Métropole de faire une étude de potentiel de gisement de biodéchets voilà est-ce que vous êtes en mesure ? Heu heu ou alors on s'adresse à un bureau d'études qui heu...

Étudiant : C'est-à-dire ?

Interviewé 22 : Avez-vous une idée heu heu du panorama de la métropole ?

Étudiant : De ce que ça peut représenter ?

Interviewé 22 : Oui quelles sont les différentes filières, ressources dans la restauration.

Étudiant : Ce matin justement nous étions avec le service de la mairie, qui nous expliquait que la mise en place dans la restauration commerciale du centre-ville sera difficile pour différentes raisons : collecte difficile, petit local de stockage.

Interviewé 22 : Vous avez rencontré la ville ?

Étudiant : Oui et la DDPP.

Interviewé 22 : Et à la ville ?

Étudiant : Les contrôleurs hygiène, on en sera plus avec la DDPP. Mais ça reste facilement mesurable car l'ADEME a effectué avec d'autres acteurs concernés des phases test afin de faire une moyenne sur chaque type de restauration ce que cela représente par couvert. Reste à savoir pour chaque type de restauration le nombre de repas servis. C'est grâce à leurs outils que le producteur peut savoir s'il est concerné par la loi. Il y a cependant quelques limites dans certains secteurs en termes d'hygiène comme en milieu hospitalier.

Interviewé 22 : Le seuil est à combien ?

Étudiant : 10 tonnes par an depuis le début de l'année. Je sais que Cler Verts facture la collecte en poids ou au forfait c'est le client qui choisit. Ça représente un coût jusqu'à 7000 euros. Les professionnels sont sur des rationalités assez différentes, soit économiques soit écologiques. Cette mise en place est assez longue dans des grands établissements et cette mesure sera mise en place au fur et à mesure. Vous participez aussi à cette dynamique à travers vos publicités ?

Interviewé 22 : On est sur les jeunes.

Étudiant : Oui sur les établissements scolaires, ils sont sensibilisés. On a fait des entretiens avec des élèves et on voit bien leur discours sur le futur ils s'en inquiètent.

Interviewé 22 : D'accord et votre formation c'est ?

Étudiant : Une licence professionnel restauration collective et ingénierie.

Interviewé 22 : Vous avez des stages ?

Étudiant : Oui !

Interviewé 22 : Dans quel secteur ?

Étudiant : Nous serons chez Elior, toi tu rentres dans ta région (en s'adressant à l'autre étudiante) et moi sur Toulouse voilà.

Interviewé 22 : Ah d'accord.

Étudiant : Vous avez un réfectoire ?

Interviewé 22 : Oui.

Étudiant : Il est géré par qui ?

Interviewé 22 : C'est la CCAS c'est le CE, il y a deux ou trois sites qui viennent.

Étudiant : Pensez-vous qu'ils font le tri des biodéchets ?

Interviewé 22 : (Rires) Je ne sais pas trop.

Étudiant : Vous pourriez avoir votre source proche (rires) ?

Interviewé 22 : Bon et bien c'était très intéressant.

Étudiant : Oui si vous avez besoin d'information nous vous enverrons aussi notre mémoire.

Interviewé 22 : Oui ce sera intéressant de voir ce que vous avez fait et ça peut être intéressant ou pour illustrer notre démarche par ailleurs …. Car nous sommes plus sur les récoltes agricoles et des ménages alors que cette partie biodéchets en restauration on connaît mais ce n'est pas ce qu'on traite en premier et on sent bien que c'est un levier important.

Étudiant : Je souhaite revenir rapidement sur ce que vous avez dit tout à l'heure sur vos objectifs en 2017 quelles seront heu heu ?

Interviewé 22 : Les entrants ?

Étudiant : Ce que vous allez pouvoir mettre en place ?

Interviewé 22 : Les actions ?

Étudiant : Oui voilà !

Interviewé 22 : Alors les actions c'est de heu heu faciliter l'accès au réseau aussi bien en termes géographique et extension ou autre et aussi sur l'injection car jusqu'ici le réseau était gravitaire il y a des points d'entrées et après c'était cavitaires on partait du plus petit au plus gros là ça perturbe un peu le jeu puisque là on remonte le courant, il y aura de multiples injections qui ira du bas vers le haut donc l'injection du réseau va devoir évoluer donc là on travaille sur ça pour injecter 10 heu 2/3 du tiers du gaz avec de multiples fournisseurs ça complexifie, ça modifie l'exploitation du réseau ensuite il faut savoir que globalement la consommation du réseau et variable et et et hiver le rapport et de 1 à 10 donc notre objectif aussi et d'écraser cette courbe en diminuant la consommation en hiver avec des produits performants et en comblant les creux en été notamment avec la mobilité du gaz naturel en véhicule car la circulation elle sert toute l'année alors que le chauffage des locaux c'est par définition en hiver donc on travaille sur ces deux aspects pour favoriser l'injection pour que les produits aient un débouché car c'est bien de produire encore faut-il un débouché pour l'emmener aux consommateurs donc un levier important est le gaz naturel véhicule d'où l'importance quand on parle de bio méthane de parler de mobilité surtout quand bon quand on a une exploitation de bio méthane, il y a des véhicules qui rentrent qui sortent il y a un éco système transport donc déjà commençons par-là, après il y a le transport des bus.

Étudiant : Oui c'est vrai que l'on s'est aperçu d'un paradoxe comme les collecteurs qui collectent loin.

Interviewé 22 : Oui il n'y a pas de cohérence s'il le fait au gazole.

Étudiant : Je ne sais pas s'il roule au gaz ?

Interviewé 22 : Non je ne pense pas ! Au minima qu'il le fasse avec son bio GNV.

Étudiant : Il faut de la cohérence.

Interviewé 22 : Il ne suffit pas du marketing !

Étudiant : C'est vrai.

Interviewé 22 : Comme Elior ça serait logique qui heu comme à Lyon …. Car maintenant les collectivités ou les donneurs d'ordres ont dans leurs cahiers des charges une partie développement durable, par exemple rouler de manière propre, économie circulaire donc là ça a du sens nos cuisines centrales produisent des déchets et on s'en sert pour livrer nos terminaux.

Étudiant : Oui, on va y arriver !

Interviewé 22 : Donc si vous aussi vous pouvez faire passer le message vous voyez ! Cette notion de débouché de valorisation.

Étudiant : Oui la cohérence.

Interviewé 22 : Voilà !

Étudiant : C'est comme l'éducation d'un enfant il faut montrer le bon exemple !!! (rires)

Prise de congé

Annexe BB : Grille d'analyse des experts

Tableau 13 : Grille d'analyse des experts

Experts	Législation	Choix du processus	Impacts sur l'organisation	Remarques
Interviewé 13 : Conseiller dans un bureau d'étude	« Ils savent qu'il faut qu'ils trient les bio déchets, en gros ça s'arrête là, la connaissance (…) Après tout ce qui peut avoir sur la loi Grenelle 2 (…) c'est complètement étranger (…) ils se doutent pas c'est les contrainte que ça va leur imposer pour l'établissement. » « Maintenant à chaque fois que je fais la conception c'est « attention, vous êtes potentiellement éligible » » « Les plus gros vont être contrôlés en premier (…) mais en général les plus gros c'est eux qui font ce qu'il faut parce qu'ils ont les moyens et puis ils veulent pas être emmerder » « On peut pas tout contrôler dans les restaurants, c'est pas possible (…) Il n'y a pas les moyens humains pour vérifier derrière » « Qu'elle est plutôt bien faite cette loi (…) Elle est incitative dans le sens que il y a des choses à mettre en place et il y a des risques derrière (…) qui a mon sens n'est pas contraignante (la loi) à la fin si on le prend par le bon bout, si on l'intègre déjà dans la conception » « C'est que ils intègrent ça dans la notion de respect de l'environnement où ça va être plus facile de jouer sur ça (…) Où on peut faire travailler la conscience de chacun » « Au moins ça, ça a le mérite de mettre tout le monde devant ses responsabilités » « Plutôt la contrainte de la loi… une fois qu'on en discute, cette notion de « mais oui finalement c'est bien » elle arrive très vite… c'est pas forcément ou des coûts ou beaucoup de choses»	« Ça dépend de ce qu'ils veulent faire, ça dépend de leur capacité. Après… ça dépend des filières qu'il y a autour aussi, de comment c'est organiser autour aussi » « Ça prend pas non plus forcément beaucoup plus de place… » « Il ne faut pas survendre certaines choses pour ce qu'elles ne sont pas… c'est jamais des solutions miracles » « Si c'est bien implanté, si c'est bien réfléchi, comme toute chose, qui fonctionne très bien. » Les dons alimentaire : « une notion de gestion, c'est aussi une notion de respect des DLC (…) C'est pas admissible qui est autant de pertes alimentaires mais qui est des gens qui ait faim » « Qu'est-ce qui pourrait freiner (…) ou une mauvaise compréhension, ou que ce soit mal expliquer ou que les gens n'en perçoit pas l'utilité non plus. » « C'est peut-être tout un tas de chose qui fait que additionner à leur situation actuelle, il vont se dire « mais vous vous rendez compte ? C'est des coûts en plus ! Et on a pas la place !» » « Avant d'amortir ça (un déshydrateur) (…) même si ça consomme pas beaucoup… non (…) Même si ils viennent récupérer vos déchets, ils vont vous payer ça une misère. C'est pas ça qui va… qui va rembourser l'investissement que vous avez fait. »	« On peut travailler différemment (…) Il faut juste changer sa manière de voir la gestion des déchets. » « Au départ c'est surtout l'étonnement (…) ils se rendent compte que c'est pas tellement de contraintes (…) le fonctionnement c'est plutôt bien accepter et une fois que c'est compris tout ça » « Ça peut être indolore pour celui qui va créer son nouveau site. Le changement de l'existant là ça peut créer un problème. » « Ça ne la complexifie pas en tout cas (l'organisation) » « C'est un très bon vecteur de communication par contre (…) tout le monde l'affichera qu'ils ne génèrent plus de déchets et que tout va bien »	Les clients n'ont pratiquement jamais connaissance de la loi dans sa totalité. Elle est relativement vite bien acceptée. L'application de la loi n'est pas très contraignante quand elle est intégrée à la conception. Choix d'un processus à adapter à chaque client. Perception positive de la loi car bien faite et incitative de par sa notion environnementale et sa sanction pénal. Néanmoins, il suppose que la sanction n'est pas applicable. Pas espérer d'amortissement de l'investissement. Très bon vecteur d'image. Forte conscience environnementale. Se pose la question « Si tout le monde en produit (du compost), est-ce que lui il devient pas un déchet gênant à la fin… ? Chose dont on ne sait plus quoi faire et que ça devienne un déchet ultime ».
Interviewé 14 : Conseiller dans un bureau d'étude	« Rarement, ils sont rarement au courant, on les met au courant mais en général tous les gens qui viennent me voir actuellement sont à peine au courant ou pas du tout au courant »	« La technologie, c'est très beau, ça marche très bien, ça coûte très chère mais au final on traite pas le problème dans le bon sens, on met beaucoup d'argent dans ce qui ne représente pas la cause, la cause c'est, il faut faire moins de déchets. Donc du coup il y a, effectivement	« Ça a vraiment un impact sur le coût du travail, oui un petit impact mais, en gestion des sacs poubelles, oui il peut y avoir quelque chose »	Les clients ne sont pas au courant de la loi. Les machines ne sont pas la solution pour valoriser les biodéchets. Légères modifications au niveau de l'organisation.

		diminuer les déchets par d'autres manières d'envisager la restauration, les trier… »		
Interviewé 15 : Responsable du service hygiène d'une mairie	« Non nous on a pas été informées de cette loi, on a recherché des informations après que vous nous ayez contacté. Donc on n'a pas été informées. » Aujourd'hui il n'y a pas de contrôles effectués sur la valorisation des biodéchets.	« Irréaliste » « Utopique » « Il n'y a pas une éducation en France assez importante pour ça, ça passe déjà par les enfants et là on en est très très loin. » Connaissance du compostage. Compost pas réutilisable directement par le restaurateur. Très difficile à mettre en place, surtout pour les plus petites structures.	« Quand on voit que la loi sur l'hygiène alimentaire qui est sortie en 2004, qui est moins contraignante, c'est difficile, avec les produits périmés. ».	Manque de connaissance de la loi, qui parait irréalisable. Aucun contrôle n'est mis en place aujourd'hui
Interviewé 16 : Directeur adjoint des services de la DDPP	« Les objectifs, ils sont essentiellement dictés par la règlementation qui sort en ce domaine, nous ont est chargé de la faire appliquer et de vérifier qu'elle l'est, et nos objectifs se sera de dire « On va contrôler tant d'unité qui sont dans tels domaine » »	X	« Le gros souci, c'est le coût important au-delà du fonctionnement du méthaniseur ce sont les coûts de collectes de biodéchets »	L'objectif zéro déchet en 2025 est un objectif idéal mais utopique.
Interviewé 17 : Ingénieur agronome de l'ADEME	« L'ADEME c'est un établissement public, qui est sous la tutelle du Ministère de l'écologie et qui est là pour mettre en œuvre la politique décidée par les leaders du Ministère de l'écologie. » « Donc on peut aussi avoir un rôle très réglementaire, c'est à dire discuter avec les responsables ministériels, pour imaginer les évolutions envisageables pour la réglementation. » « Alors pour la restauration, moi je continue à penser pour les 80 tonnes/an et les 120 tonnes/ans, c'est quelque chose de tout à fait faisable » « Le rythme qui a été adopté et un rythme qui est plutôt intensif, avec l'abaissement du seuil tous les ans, alors que bon j'aurai préféré tous les deux ans »	« Donc au départ, les déchets organiques étaient un sujet assez facilement oubliés par les professionnels (…) l'ADEME a aussi pour vocation de travailler sur l'énergie, ce n'est pas mon domaine, mais c'était évidemment plus simple de proposer des économies d'énergies aux professionnels car la rentabilité était là en trois ans ou quatre ans. Sur les déchets elle apparaît clairement pas, il n'y a pas de rentabilité. C'est un coup supplémentaire, donc heu on est passé par l'obligation. »	« Clairement faire du recyclage de biodéchets, ça coute plus cher que de ne rien faire, c'est évident et en termes d'organisation ça chamboule le travail et l'organisations des locaux. » « Et bon ben là tout le monde s'attend, c'est à dire que les producteurs de biodéchets hésitent à se lancer parce que les centres de traitement sont éloignés et le coût de traitement s'en ressent, et les centres de traitement ne vont pas jusqu'à l'agrément sanitaire parce que pour eux c'est un marché qui s'ouvre, donc c'est surinvestir alors que le marché ne va représenter que 10 ou 15% de leurs apports en plus."	Rôle d'information. Le traitement des biodéchets coûte de l'argent c'est pour cela qu'elle a été rendue obligatoire. Peu de centre de traitement qui on l'agrément SPAn 3. Le traitement de biodéchets est cher : 260 à 350€ la tonne.
Interviewé 18 : Directeur commercial d'un équipementier	Connaissance des clients de la loi : « Non. Je vais répondre le plus court possible, ça va vous faire un rapport assez concis mais non. » « (la loi) est présentée comme étant punitive et pas valorisante. Les pouvoirs publics n'ont pas pensé à aller trouver des exutoires »	Vous entendez parler surtout que le prix de la collecte avait changé.	« Ça ne change absolument rien au processus de travail des opérateurs dans les cuisine (la raison des blocage) c'est dû à une mauvaise volonté de la part des opérateurs qui n'ont pas envie parce qu'ils ont l'impression que c'est une charge de travail supplémentaire »	Les clients n'ont pas connaissance de la loi. Pas de surplus de surplus de travail. Manque de filières de traitement.
Interviewé 19 : Directeur marketing d'un équipementier	« Ce sont surtout les acteurs publics qui sont le plus sensibilisés. »	« Clairement aujourd'hui c'est une contrainte économique pour notre client de s'équiper »	« C'est ce que font certains justement en matière de communication interne (…) ils vont valoriser ces actions. Ça c'est sûr, que ce soit en interne ou en externe. »	Manque de filière de traitement. Loi non contrôlable et la pénalité pas crédible auprès des restaurateurs.

	« Si on s'adresse à des collectivités publiques, ce sont des gens qui sont assez fortement sensibilisés à justement le Grenelle 2 » « Alors est-ce qu'aujourd'hui, le législateur a les moyens à la fois de contrôler le bon respect de l'application de cette loi auprès des différents acteurs ? Je ne pense pas » « Tant qu'ils (les restaurants collectifs) perçoivent que le risque d'avoir une amende est faible ils vont continuer à ne pas s'en préoccuper »		« Aujourd'hui, ça ne va pas changer fondamentalement l'organisation de la cuisine, simplement on va installer un collecteur à la place d'une poubelle (...) on ne rajoute pas de gestes pour les opérateurs »	Le coût de l'investissement pour l'installation d'une machine freine les restaurateurs. Organisation pas beaucoup impactée à la mise en place d'une machine.
Interviewé 20 : Attaché commerciale d'un centre de compostage	« Et à partir de 2010, on a commencé à mettre en place des collectes de biodéchets, donc même avant la loi du Grenelle » « On travaille avec la restauration collective, et sur 15 restaurants maintenant, sur la région de Toulouse. Et deux autres grands groupes. Au niveau restauration privée, on a qu'un seul restaurant, qui a vraiment mis en place, et ça se décante au fur et à mesure, surtout qu'avec la loi, c'est passé à 10 tonnes par an, donc ça impacte de plus en plus de restaurants même individuels»	« On a multiplié par cinq le nombre de tonnes avec la loi. » « Alors ça c'est des innovations mais c'est pas du traitement. La loi elle dit que le biodéchet, il doit être collecté sélectivement, et ensuite composté ou méthanisé. Les machines comme les déshydrateurs, donc ça, ça va réduire le déchet mais ce n'est ni un engrais ni un produit. Il doit être composté ou méthanisé, ça va juste enlever l'eau en fait dans le déchet. »	« C'est des nouveaux gestes. Au niveau organisationnel, ce qui change, c'est l'utilisation de nouveaux sacs, des sacs compostables. Et au niveau organisation, non pas plus de changement que ça. »	Connaissance de la loi, et application. Parait être une bonne chose, réalisable. Valorisation idéale : réduire les déchets à la source, optimiser la valorisation de chaque déchet et arrêter d'enfouir et d'incinérer.
Interviewé 21 : Chargée de mission biodéchets chez Véolia pour une région	« Il y en a qui viennent par eux même pour être en conformité avec la loi »	« La méthanisation, il faut savoir que c'est très chère comme installation, il faut faire des études de gisements, d'ailleurs dans mes missions j'ai aussi ça, faire des études de gisements, donc le point de départ ce sont les codes INSEE, que l'on recolle avec des bases de données, et on sait que par exemple sur tel département il y a tant de GMS, tant de restauration collective, tant de plateformes logistiques, une étude de marché finalement. Ensuite en fonction des gisements il faut appliquer un taux de transformation, moi Véolia c'est x % de 100 tonnes parce que je ne récupère pas tout, il y a la concurrence, donc c'est avoir un gisement, le pondérer, et voir si ce gisement justifie une installation viable »	« Nous proposons deux solutions, collecter les biodéchets nus ou emballés" "Nous avons une plateforme de compostage et on a une personne ici qui est chargé de commercialiser le compost. »	Optimiser la valorisation de chaque déchet. La méthanisation est très chère à mettre en place.
Interviewé 22 : Ingénieur d'affaires à la direction clients et délégation marché d'affaires pour une région	« Donc la loi sur les déchets c'est un levier et c'est cohérent par rapport aux politiques et aux avances faites on fait des deux côtés de la chaîne, on favorise le rachat et aussi on favorise la mise d'entrant (…) organiser l'accès au réseau et puis faire faciliter l'émergence des projets » « On est légitime à en parler à sensibiliser, à montrer l'intérêt de cette loi parce qu'elle est intègrée dans un mécanisme qui est vertueux (…)	« Les outils existent, la volonté politique existe, il n'y pas plus qu'à organiser et à passer à une vitesse supérieure » « Puisqu'une installation de méthanisation c'est une installation qui est assez lourde et très capitalistique donc il y a la réglementation (…) l'investissement, la construction il faut compter entre 3 et 5 ans de gestation »	« L'objectif c'est de prélever moins d'énergie fossile » « On est intéressé et engagé dans le développement de l'injection du biométhane pour une question d'image et de valorisation du réseau de gaz pour y introduire des énergies renouvelables » « Nous notre démarche elle est aussi sur l'économie circulaire c'est à dire sur la	« L'objectif c'est de valoriser les résidus c'est pas de produire pour faire de l'énergie » Intérêt en termes d'image. Valoriser le vecteur gaz. Utiliser des énergies renouvelables. Filières qui s'organisent. Objectif de faire converger les intérêts communs.

	percevoir aux acteurs qu'il y a au-delà de la règlementation un intérêt parce qu'il y a un business (…) on parle de la croissance verte (…) ça fait de l'activité économique et aussi c'est une activité qui est ancrée sur le territoire qui est moins concurrencée que certaine production donc il y a l'aspect politique, les élus sont très intéressés et attentif à la vie de leur territoire et à ce qu'on appelle l'économie circulaire. »	« On participe à la filière de la valorisation des déchets organiques pour en faire du biogaz, il y a deux valorisations principales on va dire la cogénération et l'injection dans le réseau de gaz» En parlant du manque de plateforme et de la quantité de biodéchets à collecter : « notre démarche c'est de faire converger les intérêts communs » « Les banques, qui sont frileuses, c'est un peu le nerf de la guerre l'investissement » « Ça limite le transport il faut voir que ça ne soit pas trop énergivore. »	production de biométhane… les véhicules GNV» « Notre objectif c'est d'aider et d'être facilitateur dans ce montage des dossiers qui est complexe (…) on fait en sorte de mettre en lien chaque acteur, contribuer à la compréhension et à la mise en place de processus efficients… » « Il y a l'accompagnement des territoires dans des communes sur la transition énergétique donc en gros c'est optimiser la consommation, consommer de plus en plus de l'énergie renouvelable (…) l'objectif c'est pas de faire du déchet, c'est quand il y a des résidus l'optimiser et faire de l'énergie » « Il y a la partie économique ou chacun a ses raisons pour y aller, il y a du business (…) les entreprises il y a l'image et la politique développement durable » « C'est d'organiser les choses avec un système de collecte, un système de traitement et un système de valorisation voilà les trois enjeux »	
Remarques	Dans l'ensemble deux constats s'imposent : la loi est relativement méconnue des professionnels du secteur mais également les contrôles ne sont pas effectués.	Si la plupart des experts connaissent les différents moyens de valorisation, on remarque qu'il n'existe pas de solution optimale, que ce soit en terme de coût ou de fonctionnement.	On peut voir ici que la plupart des interviewés soulignent le faible impact de la valorisation des biodéchets dans la restauration, surtout en ce qui concerne l'organisation du travail.	

Annexe CC : Entretiens au collège Jules Ferry de Villefranche de Lauragais

Le 13/01/16

Entretien avec le directeur, 10 minutes

Étudiant : Donc en fait le centre de compostage c'est où ?

Directeur : Il n'est pas très loin d'ici en fait

Étudiant : Oui, oui. C'est dans le Lauraguais.

Directeur : Vous connaissez peut-être ? Vous l'avez visité ?

Étudiant : On les a contactés pour le visiter mais pour l'instant on n'a pas eu de réponse.

Directeur : C'est un des gérant de la plateforme de compostage, en fait, et est aussi membre du Conseil d'Administration de l'établissement. Donc c'est vrai que pour nous c'est un lien qu'on a avec lui, disons qu'on travaille très facilement avec lui.

Étudiant : Et ensuite, qu'est-ce qu'ils font du compost que du coup vous leur fournissez, est-ce qu'il vous le redonne une fois traité ou pas ?

Directeur : Ça peut arriver qu'ils nous le redonnent. Là on a un petit potager d'aromates juste en-dessous et il nous a livré effectivement du compost.

Étudiant : Gratuitement du coup ?

Directeur : Gratuitement évidemment. Mais après ils sont sur des volumes qu'ils sont tels que....

Étudiant : Oui, oui.

Directeur : Du coup c'est pas très intéressant, mais en fait eux ensuite ce qu'ils font, c'est qu'ils le redistribuent aussi à des agriculteurs, à des particuliers.

Étudiant : D'accord.

Directeur : Ça dépend du type, c'est vrai que leur entreprise c'est rentable parce qu'ils récupèrent de l'argent en rentrant.

Étudiant : Et oui.

Directeur : Quelques déchets et ils récupèrent de l'argent aussi à la sortie.

Étudiant : Vous avez une idée de ce que ça coûte à votre établissement ?

Directeur : Dorénavant, ça ne nous coûte plus, puisque dorénavant c'est en charge par le Conseil Départemental, mais auparavant c'était de l'ordre de 2 500 – 3 000 €, en fonction du volume. C'est en fonction des containers 2 500 – 3 000 € par an.

Étudiant : D'accord.

Directeur : Donc quand on a lancé ça, ça nous a coûté beaucoup plus, maintenant ça coûte à la collectivité.

Étudiant : Et donc j'imagine qu'il y a eu une campagne de sensibilisation sûrement peut être pour réduire ces déchets dans l'enseigne de la cantine, par exemple ?

Directeur : Ouais, à la cantine, vous le verrez, c'est pour ça on va s'installer dans la salle des commenceaux, c'est justement là que nous on souhaite agir, c'est sur la sensibilisation de tous les élèves. Donc en début d'année, ce sont nos surveillants qui lorsque les élèves desservent expliquent un petit peu comment ça marche. Voilà.

Étudiant : Oui

Directeur : Après c'est fait plus ou moins rigoureusement, donc il y a des rappels à faire de temps en temps et également la société de compostage envoie ponctuellement des personnes. On a la société de compostage qui passe, on a aussi le Conseil Départemental qui mène des actions en ce sens-là.

Étudiant : D'accord

Directeur : Au mois de novembre là, on avait fait spécifiquement une collecte pour le Lycée, qui n'a pas été parfaite.

Étudiant : Ce mois-ci ….

Directeur : Une collecte pour le pain.

Étudiant : Oui.

Directeur : Et le pain on l'a redistribué ensuite à un agriculteur qui avait des volailles.

Étudiant : D'accord. Et je ne vous ai pas posé la question : Vous êtes, c'est vous qui gérez vous-même les cuisines ou vous avez une cuisine centrale qui vous guide ?

Directeur : Non, non c'est nous qui fabriquons.

Étudiant : Vous êtes en autogestion ?

Directeur : Oui, on va y aller, le temps de prendre les affaires on va y aller, je vais vous présenter le chef cuisinier puis son second.

Étudiant : Oui.

Directeur : Puis peut être comme ça ce sera l'occasion aussi de discuter avec eux. Donc on fabrique sur place et on confectionne juste à côté on a l'école primaire, donc on confectionne également pour l'école primaire.

Étudiant : D'accord

Directeur : Nous on a 830 élèves dans l'établissement. 350 sur le primaire. Bon des communes pas tout-à-fait rurales mais enfin...

Étudiant : Oui.

Directeur : Ce n'est quand même pas des communes urbaines. Donc heu sur 830 élèves, on a 810 élèves qui sont demi-pensionnaires.

Étudiant : D'accord.

Directeur : Pour le primaire, c'est à peu près les mêmes proportions, ça veut dire que on confectionne 1100 repas par jour.

Étudiant : Et oui.

Directeur : Voilà donc au niveau collectivité, c'est déjà bien.

Étudiant : C'est déjà bien oui.

Directeur : Voilà. Le Conseil Départemental, lui, il a mis en place un plan qui s'appelle « MIAM 31 », peut être vous connaissez, vous en avez entendu parler ?

Étudiant : Non, non pas trop.

Directeur : Bon ça consiste à un, se fournir chez des producteurs locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Étudiant : D'accord, circuit court et... ?

Directeur : Circuit court et sur capture locale.

Directeur : Effectivement, donc on a quelques producteurs, je crois qu'on y fait référence ici parce que notre chef de cuisine avait été primé avec des lentilles de M.

PAUL, c'est un producteur, donc il fait des pois chiches, des lentilles et autres... donc voilà, mais il y a d'autres exemples aussi avec la semaine du bio avec voilà des petites actions. Le cuisinier vous en parlera précisément.

Étudiant : D'accord. Et là du coup, selon vous éco-école c'est, c'est un logo....

Directeur : Oui en fait on a été labélisé en 2014 collège « COLLEGE ECO-ECOLE ».

Étudiant : On va le voir j'imagine en bas du coup le compost, est-ce que les élèves c'est eux qui mettent directement dans le compost directement ou c'est d'abord collecté dans la cantine puis ensuite ce sont les agents qui mettent …

Directeur : Non, non, non. Voilà c'est collecté effectivement, on va réaménager un petit peu d'ailleurs, ça peut être une discussion intéressante avec les élèves. Pour l'instant on avait mis des containers justement pour faire le tri, heu, de façon à ce que d'un côté il y ait le pain, de l'autre côté il y ait les pots de yaourts, tous les plastiques. Tous les aluminiums. Voilà. Et en fait derrière, c'est traité en cuisine, là tout ce qui est organique, ce sont les agents qui le traite, qui le jette dans des sacs et après dans des containers. Et deux fois par semaine, on a la société de collecte qui vient récupérer les... voilà. Donc nous ici on n'a pas pas de compost. Voilà, on a récupéré le compost du centre de compostage mais ont fait pas du compostage.

Étudiant : D'accord.

Directeur : On pourrait le faire. Bon bein après, il y aussi des normes d'hygiène.

Étudiant : Oui, c'est ce que j'allais dire, oui

Directeur : Voilà Donc là c'est envoyé tout sur le site de compostage à BELESTA et à l'occasion quand on en a besoin, heu, on nous amène une remorque, on n'a pas des gros besoins donc. On l'a fait deux fois, on en a pour 4-5 ans

Étudiant : C'est un peu le même principe qu'on a, le gros souci c'est, c'est-à-dire que ce qui est organique c'est trié par les agents et nous on doit trier le plastique, l'alu et tout ça, et… il y a que le pain, le pain on l'a pas.

Directeur : Le pain c'était aussi pour sensibiliser les élèves au gaspillage. Donc ça a été mesuré ensuite, c'est une expérience qui a été menée sur plusieurs établissements, sur plusieurs écoles et ils ont mesuré ainsi sur le contant je crois que l'on était à l'équivalent de 2000 baguettes qui avaient été comme ça jetées, voilà avec toutes les petites écoles, c'était une démarche de la Communauté des Communes.

Étudiant : Oui, de toute façon le gaspillage c'est quand même le cœur des écoles, en ce moment, c'est quelque chose qui est....

Directeur : Oui, voilà c'est ça, je pense que ça fait partie aussi de la formation des élèves quoi. Essayer justement de consommer, de ne pas gaspiller.

Étudiant : Pas gaspiller oui. Oui, oui tout ça ça reste dans la même démarche, même si c'est deux choses séparées pour nous c'est sûr que, bon bein en amont, évidemment si on réduit déjà le gaspillage alimentaire, on a quand même moins de déchets, donc ça reste dans un cycle.

Directeur : C'est ça.

Étudiant : Ça reste dans le même.

Directeur : Oui, oui après vous sur une échelle supérieure, c'est vrai il y a tous les contenants qui vous donnent ces problèmes, ou questions à tous temps avec beaucoup de plastique, d'aluminium.

Étudiant : Oui, c'est ça.

Directeur : Les barquettes qui ne sont pas facilement recyclables.

Étudiant : Oui, en fonction du mode de gestion qu'à une cuisine. En fait, oui effectivement, il peut y avoir énormément de plastique, carton…

Directeur : Quand vous êtes sur des produits surgelés.

Étudiant : Exactement.

Directeur : Il y en a davantage que lorsque vous êtes sur des produits frais.

Étudiant : Oui, y a des établissements qui ont très peu, voire pas de déchets organiques puisqu'ils travaillent que sur des produits finis ou à transformer, donc tout dépend en fait la gestion de l'établissement, de la cuisine. Et oui, on se rend compte qu'il y a des écarts aux termes de tonnages quoi, de chaque établissement, c'est vraiment en fonction de la façon dont il gère sa cuisine, de la façon dont il travaille.

Directeur : Si vous avez pris le café, on va aller s'installer.

Étudiant : Oui, ça marche.

Directeur : Comme ça je vais vous présenter avant que les élèves n'arrivent, je vais vous présenter le cuisinier et son second.

Entretien avec les cuisiniers, 10 minutes

Cuisinier 1 : Voilà, on a été les pionniers à valoriser les biodéchets. On savait qu'il y allait avoir une loi qui allait arriver dans quelques années quoi. Et ça s'est fait avec une classe de cinquième au début, et on a commencé de faire ça avec une société de compostage, je sais pas si vous connaissez ?

Étudiant : Oui, oui oui.

Cuisinier 1 : Voilà, et la société de compostage était venue pour euh, au niveau du forum des métiers qu'on fait tous les ans dans le collège, et on s'était associé avec eux.

Étudiant : D'accord.

Cuisinier 1 : Voilà. Et après, bon le plus dur ça été de mettre en place le fonctionnement quoi. Parce qu'ils amenaient des morceaux de self mais ça, ça n'allait pas. Et après leur système il voulait que ça soit les élèves qui fassent tout. Mais il vaut mieux que ça soit les agents qui en fassent une grosse partie et les élèves qui en fassent une petite partie. Sinon, le passage au self, là au niveau des plateaux, ben ils jettent leurs déchets, c'est très long quoi. Si les élèves font tout c'est très long.

Étudiant : D'accord.

Cuisinier 1 : Et comme nous on a peu d'effectif, ça faisait une queue, ça nous avait bloqué le service quoi.

Étudiant : Et au niveau justement de cette organisation de travail, enfin au niveau du personnel, ça a été quelque chose de facile à mettre en place ou ça a mis un peu de temps ? Comment ça a été accepté ?

Cuisinier 1 : Ben au départ le système n'étais pas bon, ça été un peu difficile. Mais après quand on a trouvé le système, les agents n'ont pas rechigné quoi hein. Ça leur a pas fait du travail supplémentaire.

Étudiant : D'accord. Et du coup, euh, du coup c'est ce que vous expliquez en fait vous collectez les déchets organiques dans des emballages adaptés…

Cuisinier 1 : Des poches poubelles biodégradables.

Étudiant : Voilà c'est ça. Collecté deux fois par semaine c'est ça ?

Cuisinier 1 : Deux fois par semaine oui.

Étudiant : Vous y mettez tout ? Tous les déchets organiques ?

Cuisinier 1 : Tous les déchets organiques.

Étudiant : D'accord. Y compris les sauces ? Ou vous faites un tri…

Cuisinier 1 : Ah ben là non non. Ce qui est jeté par les élèves, c'est jeté directement. Tout est mélangé dans cette poche. On ne peut pas tout trier. On ne peut pas trier les sauces.

Étudiant : Y a des matières qu'on ne peut pas mettre ?

Cuisinier 1 : Non fermentescibles ?

Étudiant : Non mais par exemple la soupe ou des choses qui sont trop liquides, c'est difficile de…

Cuisinier 1 : Oh mais quand c'est mélangé avec les autres aliments ça se compacte quoi. Oh et de la soupe on en fait pas de grosses quantités C'est sûr que dans des poches ça serait trop liquide.

Étudiant : Et est-ce qu'en termes de matières premières vous utilisez de légumes frais, des choses comme ça ?

Cuisinier 2 : Oui.

Étudiant : Mais c'est sur une majorité de vos achats, sur des produits frais ?

Cuisinier 2 : Oui oui. Viande fraîche…

Étudiant : Et vous êtes combien en cuisine ?

Cuisinier 2 : Euh (silence). Au départ on est pas beaucoup. On va dire qu'à temps plein on est trois.

Étudiant : Ah ouais. Parce que le service aussi…

Cuisinier 2 : Non après ça c'est les agents qui viennent.

Étudiant : C'est eux qui viennent servir.

Cuisinier 2 : Voilà ils viennent servir et ils viennent à l'accueil aussi.

Étudiant : Et vous vous êtes sur la production, vraiment trois à la production ?

Cuisinier 2 : Oui et tout ce qui est planification, gestion, livraison, achat, menus etc. Moi je suis sur la production chaude. Alors pas tout seul. Hier voilà…Il y a des tâches des fois où il me seconde, c'est pas le second. Je fais le plus gros de la production

chaude. Après on a quelqu'un là qui est un petit peu en amont et qui fait tout ce qui est placage, déballage vous voyez euh tailler par exemple aussi. Hier il y avait du rôti de porc, voilà ils s'y mettent à deux et moi j'étais sur les garnitures. Ça dépend du menu.

Cuisinier 1 : Bon après les livraisons je m'en occupe avec la personne qui aide… Voilà les livraisons c'est moi qui m'en occupe. Et avec la personne qui aide, qui m'aide aussi parce que les quantités aussi c'est énorme.

Cuisinier 2 : C'est par tonne hein. Je donnais l'exemple à un, pendant les fêtes à mon cousin, il me disait la question. Par exemple, nous quand on prépare des haricots verts, au total, le volume total, de manipulation hein je parle, ça représente une tonne. Puisque c'est 180 kilos de haricots verts donc la première chose c'est la livraison. Il faut la stocker donc faut les cartons les mettre sur des choses, enfin sur des chariots, la stocker. Après il faut la mettre dans des paniers vapeurs, des gastros vapeurs pour les passer au four. Donc ça fait une deuxième manipulation. Ensuite souvent je les fais sauter pour les accommoder un petit peu parce qu'ils sont un petit peu difficile, les légumes ça passe pas vraiment donc ça fait une troisième manipulation, puisqu'on les arrange, on les fait sauter. Et je les remets dans des bacs pour les stocker au chaud, ça fait quatre. Et après on les ressort pour les distribuer, ça fait cinq fois. Donc 5*180, 5*2 quoi, sa fait une tonne quoi, rien que pour les haricots.

Annexe DD : Collages des collégiens du collège Jules Ferry de Villefranche de Lauragais

1h05

Groupe 1, 6ème-5ème



Collégien 1 : Dans certaines poubelles on met que tu plastique et du papier ou du carton.

Étudiant : Pourquoi ?

Collégien 1 : Parce que on fait un tri.

Étudiant : A quoi ça sert le tri ?

Collégien 1 : A faire du compost

Étudiant : On ne peut pas faire du compost avec du plastique ?

Collégien 1 : Non

Étudiant : Avec quoi on fait du compost ?

Collégien 1 : Avec les restes

Étudiant : Oui ce que vous ne mangez pas, les épluchures de clémentines, de bananes, de légumes. Et tous ces restes alimentaires tu peux les mettre dans cette poubelle avec le plastique ?

Collégien 1 : Non on met le plastique de côté et le reste alimentaire de l'autre.

Étudiant : Qu'est-ce que tu as marqué ?

Collégien 2 : « Les produits ne sont pas tous dans la même poubelle »

Étudiant : Donc vous ce qui est important c'est tri ? Ça vous savez faire ! Et dans un monde idéal, dans un monde parfait, comment vous voyez le futur quand vous serez grand ? Vous pensez qu'il y aura des progrès ou au contraire on va régresser ? Comment vous voyez ça ?

Collégiens : …

Étudiant : Au collège, pourquoi on vous fait tout ça ? « Devient un expert du tri », donc on vous apprend à trier. Avec la visite que vous avez fait dans le centre de compostage vous avez vu qu'on pouvait faire des énergies comme de l'électricité, du biogaz pour faire de l'essence. Ce sont des ressources naturelles. Ça vous inspire quoi ? Vous trouvez que c'est bien ou pas ?

Collégien 2 : Oui c'est bien…

Groupe 2, 6ème-5ème



Étudiant : Alors les garçons, expliquez-nous

Collégien 3 : Donc en fait c'est un cycle, donc on a pris l'exemple du cochon. Donc on prend le cochon, on le tue, on le transforme par exemple en lardon. Après les restes que l'on n'a pas finis ils partent à la poubelle, on les transforme en compost dans un composteur. Après on les met dans les champs, ça fait de l'engrais pour la nourriture des cochons, par exemple des trèfles. Puis on récupère les trèfles pour les donner au cochon et le cycle recommence.

Étudiant : Donc ça c'est le cycle que vous avait pu voir sur le site de compostage, c'est le cycle idéal. Ça vous le faites, vous ?

Collégien 3 : Oui je le fais.

Étudiant : Et dans votre entourage tout le monde le fait ?

Collégiens : Non presque personne le fait

Étudiant : Et vous leur expliquez tout ça ?

Collégien 4 : Euh… non. On pense pas à ça. Au collège on discute pas trop sur ça.

Étudiant : En classe vous en parlez ?

Collégien 4 : Non pas trop.

Étudiant : Et donc vous avez mis « L'union nationale fait la force ».

Collégien 5 : Oui on doit s'unir pour faire ça et puis après ça fait la force.

Étudiant : Vous pensez que si tout le monde se réunissait et faisait ce tri ça serait mieux ?

Collégien 5 : Oui, c'est sûr que si il y a personne qui le fait…

Étudiant : Qu'est-ce qu'il va se passer ?

Collégien 5 : On aura moins d'électricité si on construit pas des éoliennes, des choses chimiques. Faut faire des choses utiles.

Étudiant : Et donc dans un monde parfait ça serait quoi ?

Collégien 5 : Ben tout le monde recycle bien, pas de pollution, pas d'effet de serre et tout ça.

Étudiant : Et toi ?

Collégien 4 : Un peu pareil mais avant tout il faudrait déjà leur faire comprendre aux gens qu'il faut recycler. Il y a des gens qui le font pas en se disant que ce n'est pas la peine il en a d'autre qui le fait. Donc si tout le monde le fait ça serait mieux déjà.

Étudiant : Donc pour toi faut que tout le monde le fasse, une personne ça sert à rien.

Collégien 4 : Oui et du coup il aura moins de pollution.

Étudiant : Ah oui parce que si on les trie pas, il vont être brulés et ça va polluer. Et donc aujourd'hui on se rend compte que – comme ils ont fait, le cycle – donc avec ces déchets on peut planter des plantes, des végétaux et donc c'est gratuit vu que le déchet on l'a pas payé. Donc au lieu de polluer en les brulant on va faire de la bonne terre gratuitement. Ensuite le petit cochon va manger de la bonne herbe. Donc au final on se rend compte que l'on pollue pas en faisant ça. Que le déchet devient une ressource, une matière première. Vous en avez un peu parlé, j'ai entendu tout à l'heure que tu parlais de l'économie circulaire.

Collégien 6 : Oui on en a parlé avec le ministre, c'est moi qui lui ai expliqué. C'est moi qui ai eu le privilège de lui expliquer grâce au prospectus que l'on a fait qui résume tous ce qu'on a fait au collège.

Étudiant : C'est vous qui l'avez fait le prospectus ? C'est lui ?

Collégien 6 : Oui c'est celui-là, oui c'est nous qui l'avons fait.

Groupe 3, 6ème-5ème



Étudiant : Aller à vous.

Collégien 6 : Donc nous on a mis un visage qui sourit parce que le tri ça représente quelque chose de cool. Ensuite nous avons mis beaucoup d'aliments qui représentent ce que l'on peut mettre dans un composteur donc des fruits…

Étudiant : Et par rapport aux phrases que vous avez mises ? Donc « pense à trier pour avoir un avenir meilleur ». Qu'est-ce que ça veut dire ?

Collégien 7 : Si on trie aujourd'hui, dans l'avenir ça sera mieux.

Étudiant : Aujourd'hui c'est pas bien ? Qu'est ce qui te plait pas aujourd'hui ?

Collégien 7 : Ben la pollution. C'est trop pollué.

Étudiant : « Si tu tries, les déchets biodégradables deviendront du compost » C'est une affirmation. Tu as envie de le dire a quelqu'un ?

Collégien 7 : Oui pour les gens qui ne trient pas, dire ce que ça devient après, c'est mieux pour la planète.

Étudiant : « Mange bien, ne jette rien » Ça vous le faites au collège ? Vous faite le tri ici. Et vos restes alimentaires ils partent au centre de compostage pour être compostés. Et dans vos assiettes vous essayer de manger tout ce que vous avez ?

Collégien 6 : Moi personnellement je ne peux pas tout manger à cause de mes allergies alimentaires mais je pense que mes camarades oui.

Étudiant : Mais quand tu as une assiette avec quelque chose que tu as le droit de **manger ?**

Collégien 6 : Ah oui !

Étudiant : Après en général vous faite attention à ça ? C'est quoi les petits gestes que vous faites ? Vous y pensez que au moment d'aller vers la poubelle ou quand vous êtes en train de manger ou au moment de vous servir ou vous y pensez pas ?

Collégien 8 : Après nous on se sert pas mais si on demande moins ils le font. On peut aller se resservir à des heures précises.

Étudiant : Et si vous deviez choisir la quantité que vous voulez manger, vous pensez que vous vous servirez moins ?

Collégien 6 : Je pense qu'il y a des gens qui ont les yeux plus gros que le ventre et qu'il est nécessaire qu'il y ait des gens qui régulent. Je pense que ce serait l'anarchie.

Étudiant : Et vous savez vous êtes le premier collège à avoir ces démarches ? Ça vous plait ? Vous aimeriez participer à changer des choses, à participer à tout ça ? Toi tu aimerais faire quoi par exemple pour améliorer encore ça au collège ?

Collégien 7 : J'aurais voulu participer pour décorer les poubelles mais j'ai pas pu.

Étudiant : Donc t'aimerais participer à informer les gens, à décorer la salle ?

Collégien 7 : Oui.

Collégien 6 : Moi l'année dernière je participais au club jardinage, cette année les horaires ne me conviennent pas. A part ça je ne vois pas…

Étudiant : Et toi ? Tu penses que ce qui est mis en place on peut encore l'améliorer ou c'est déjà bien ?

Collégien 6 : Oui c'est déjà bien oui. On a un partenaire avec un agriculteur de Lauragais qui fait des lentilles. Au niveau de la nourriture on est bien. Je vois ma cousine qui est dans un autre collège, sa cantine elle a pas du tout le même fonctionnement, pas la même qualité.

Étudiant : Ils ne sont pas sensibilisés au tri ?

Collégien 6 : Non.

Étudiant : Donc c'est mieux de fonctionner comme vous ici ?

Collégien 6 : Oui en plus on est dans un environnement rural, donc c'est agréable de venir ici.

Étudiant : Et dans les démarches que vous avez faites, vous étiez volontaires ou vous n'avez pas trop eu le choix ?

Collégien 6 : Moi je fais partie du conseil régional donc j'ai été choisi par les élèves.

Étudiant : Donc toi c'est ton statut, tu es impliqué depuis l'année dernière.

Collégien 1 : Nous on a décoré les poubelles au moment où on avait étude, il y en a, ils ne savaient même pas. Ils nous ont demandés et on a dit « pourquoi pas aider ? »

Collégien 5 : Moi je trouve que c'est cool de faire partie de ça mais c'est compliqué de faire participer tous les élèves du collège. Mais faudrait que toute les classes aient au moins un atelier comme ça.

Étudiant : En fait t'aimerais que, comme on fait là maintenant ou autre chose, ça s'équilibre un peu entre les classes et que tout le monde participe un peu ?

Collégien 5 : Oui on est un peu privilégié d'être ici.

Étudiant : Ça te plait d'être privilégié ?

Collégien 5 : Oui mais j'ai envie que les autres découvrent aussi.

Étudiant : Et on pourrait faire comment pour faire ça ?

Collégien 6 : Peut-être organiser des journées de sensibilisation sur le développement durable. Faire participer toute la classe à une journée sur l'écologie.

Étudiant : C'est pas prévu ?

Collégien 6 : Non pour le moment c'est pas prévu.

Étudiant : Et toi tu as une idée ?

Collégien 7 : Oui dans ma ville, il y a une journée où on va au lac et on ramasse tous les déchets et ensuite on fait une pancarte. Tous les ans on fait ça.

Étudiant : Oui ça serait une journée sympa au bord du lac à l'extérieur du collège en faisant une bonne action.

Collégien 7 : Oui voilà.

Étudiant : Dans la cour il y a des déchets ?

Collégiens : Non pas énormément.

Étudiant : Et parmi tous les ateliers que vous avez faits ? La visite sur le site de compostage, la visite du ministre, les ateliers pour décorer les poubelles, ou ce que l'on fait aujourd'hui, qu'est-ce qui vous a fait le plus réagir ?

Collégien 6 : Moi comme j'adore la politique je me suis plus concentré sur le ministre. Après je sais pas.

Étudiant : Donc l'idéal pour vous, pour sensibiliser vos camarades il faudrait organiser une journée mais faut réfléchir encore.

Collégien 6 : Oui de la manière dont il faut l'organiser, le budget aussi.

Collégien 4 : Pourquoi pas les 800 élèves ils nettoient tout le collège ?

Étudiant : Ça irait très vite en tout cas ! Et à la maison ?

Collégien 6 : Moi j'ai ni la poubelle jaune, ni la poubelle verte, ni la poubelle bleue… je ne fais pas le tri, je suis vraiment désolé.

Groupe 4, 4ème-3ème



Étudiants : Donc voilà, maintenant vous allez nous dire pourquoi vous avez collé ça etc.

Groupe 4 : Bon alors euh on a voulu euh montrer tout ça, parce qu'on a voulu démontrer ce qu'était pour nous la Terre, euh en photo, voilà donc on a mis diverses choses comme par exemple les champs euh, euh non ça c'est des vignes (rires). Pour fin euh pour nous c'est ça. Après on a mis cette image pour protéger la planète pour nos enfants, parce que bon il faut y penser aussi. On a voulu mettre des slogans, des logos, euh c'est important pour nous que par exemple les pommes elles soient françaises quand on les mange parce que si on sait qu'elles ont été importées, on sait que ça pollue la planète. Ensuite on a mis le logo origine France, le logo Agriculture Biologique. Ensuite on a mis les effets néfastes que nous produisons comme euh Mac Donald's, ou les cigarettes, et l'image d'une décharge. Mac Donald's c'est une restauration rapide donc euh ben ça pollue (rires), fin je sais pas, enfin c'est moins sain que par exemple que quand on mange à la maison et qu'on prend les carottes du jardin ou du marché. Et les cigarettes c'est l'industrie du tabac et ça pollue vachement la planète parce que euh de un on les jette par terre, de deux c'est chimique, et de trois ben c'est chimique (rires) voilà. Ensuite ben la COP 21 on a voulu le mettre, parce que c'est un événement important, c'est un événement qui a eu lieu donc récemment en France, c'est pour parler du climat, etc., de la planète et c'est vachement important

parce que si on fait pas tous des efforts ben c'est pas bon quoi. C'est pour ça qu'on a mis ce logo, il faut être tous solidaires, main dans la main. Ensuite on a mis le ministre de l'agriculture parce qu'on l'a vu. Après on a mis une Terre parce que voilà (rires). Après on a mis ça, on trouvait que c'était bien parce que euh c'est une question mais dans le fond c'est une affirmation, c'est marqué « des efforts en 2016 », ça veut dire qu'on doit faire des efforts en 2016, parce que euh voilà fin c'est important.

Étudiants : D'accord merci ! (applaudissements). Du coup vous dites des efforts en 2016, parce que enfin vous concrètement, qu'est-ce que vous avez envie de faire est-ce qu'il y a des choses que vous faites déjà et que vous avez envie de faire encore plus ?

Groupe 4 : Bien par exemple, faire plus attention quand on met à la poubelle. Après euh le gaspillage, quand pour l'eau dans la salle de bain, qu'on laisse pas couler l'eau trop longtemps, faire attention, euh quand on est sous la douche éteindre l'eau quand on se savonne, voilà après euh. Continuer le tri au collège mais aussi chez nous, bien trier euh les déchets organiques, après euh tout ce qui est papiers conserves, cartons, dans la caisse jaune, et les verres dans la caisse verte.

Étudiants : D'accord, et qu'est-ce qui vous pousse à faire ce tri des déchets, pourquoi vous avez envie de le faire ?

Groupe 4 : Ben on voit beaucoup par exemple sur les réseaux sociaux des photos où ben ça fait un peu de la peine de voir les gens dans les autres pays un peu en galère et tout. Parce qu'on voit pas forcément en France ce qui se passe ailleurs mais euh il y a de la misère tout ça.

Étudiants : Vous pensez que c'est dû à ça ?

Groupe 4 : Beh quand on voit euh là les décharges tout ça, c'est un peu à cause de tout le monde, y en a qui font pas du tout attention à ça, et ce serait bien qu'ils euh de sensibiliser tout le monde, même si euh je trouve que c'est quand même mieux qu'avant, avant on en parlait même pas, mais là euh il y a des campagnes euh qui sont en place.

Étudiants : Et du coup, tout ce que vous apprenez ici, fin tout ce que vous êtes en train de dire sur la sensibilisation, tout ça, est ce que vous le rapportez dans vos familles ?

Collégien : Bah Cécilia toi c'est plutôt l'inverse.

Collégiens : Oui oui.

Étudiants : Bon d'accord, et pour finir du coup, en petite conclusion, une petite question, pour vous peut être une petite phrase chacune, ce sera quoi le monde parfait

par rapport aux déchets ? Le système vraiment qui serait idéal par rapport aux déchets et à l'environnement.

Groupe 4 : Euh ben je sais pas, continuer à faire des efforts pour tout ce qui est compost et euh puis euh qu'il y ait moins de pollution parce que déjà j'ai vu récemment que dans les pays comme la Chine et tout, ça allait pas bien, les nuages fin voilà. Fin voilà pour la santé, et puis c'est tout (rires).

Étudiants : Donc tu dis pour la santé, donc tu penses que si on faisait plus attention aux déchets, tu penses que ça a un lien avec la santé ?

Groupe 4 : Ben oui, parce que après les gens asthmatiques par exemple ils peuvent plus sortir tout ça, fin voilà. Je sais pas trop comment l'expliquer. Enfin quand l'air il est pollué quoi. Voilà.

Ben moi un monde sans pollution, on dit tous un peu la même chose, un monde sans pollution, sans gaspillage, voilà tout ça, euh que tout le monde puisse avoir les mêmes droits, que tout le monde puisse avoir accès à la nourriture autant qu'ils en aient besoin et euh envie, fin voilà quoi.

Moi je pense que ce serait euh mieux de recycler nos déchets voilà déjà, parce que euh ce serait mieux pour la planète parce que quand on recycle nos déchets on a euh, les déchets ils ont une seconde vie, voilà c'est bon pour la planète.

Ben si tout le monde commence à faire des efforts on avancera plus que si tout le monde le fait pas quoi. Et c'est tout (rires).

Étudiants : Ok parfait, merci les filles (applaudissements).

Groupe 5, 4ème-3ème



Groupe 5 : Donc bon, on va être assez honnêtes pour ça, on fait va-et-vient, on a pris les mots qui ressortaient le plus, les mots qui nous faisaient le plus penser au thème que vous nous avez donné, qui est la pollution et tout ce qui est biodéchets. On a vraiment pris ce qui nous sauté aux yeux, on a d'abord vu « We love », puis « le Monde », puis « l'écologie », voilà donc ça donne ça. Et ainsi de suite sauf que voilà, donc on n'a pas vraiment pris des images, ce qu'on aurait peut-être dû faire, ça donne très bien, ça fait ressortir ce qu'on pense, mais nous du coup on a pris des phrases qui faisaient ressortir ce qu'on pensait euh. Et des images aussi pour tout ce qui est nourriture, champs, arbres, euh et on a pris un slogan aussi voilà euh « vive l'hôtellerie restauration ». Et euh donc ça montre un peu ce qu'on pensait tous les trois. Et ce qu'on voulait aussi, c'est euh par exemple la lutte contre le gaspillage alimentaire fin c'est quand même quelque chose de très très important parce que plus on luttera contre le gaspillage, plus on aura de la nourriture et plus ben tout le monde pourra en profiter, que ce soit dans notre pays, dans les riches développés ou non, ceux qui en ont le plus besoin. Et ensuite, le nucléaire ben par exemple le nucléaire si si, c'est important qu'il y en ait moins parce que ça pollue tout, ça prend des milliers et des milliers de champs pour euh. Je pense que c'est quand même important. Comme ça qu'a fait Alexia à la forêt de Buzet. Oui avec Janthony aussi. Et bien c'est important de se dire que quand on plante un arbre on peut sauver euh des espèces de chauve-souris, des p'tites choses comme ça qui sont pas, qui servent pas à grand-chose, fin si, ça va tout changer. Dans tout ce qui biodiversité, quand on espèce est en voie de disparition, et qu'après elle disparaît, ça impacte énormément sur la biosphère, par exemple s'il n'y a plus

d'abeilles, et bien je vous dis que les légumes, on va plus avoir grand-chose, avec les plantes à fleurs, je sais pas trop si ça se dit ça (rires). Elles sont responsables de la pollinisation. Voilà, après t'as peut-être quelque chose à dire.

Ben tout simplement, on a dit tout ce qu'on avait à dire à l'aide de slogans quoi. Avec des mots on a exprimé ce qui nous, la base des déchets quoi. Comment on peut améliorer euh la vie quoi. Ça sortait tout seul, on cherchait pas forcément des choses, on a pris ce qu'on voyait, on découpait voilà. On a trouvé des petits slogans qui pouvaient coller, on était pas focaliser sur quelque chose. On s'est dit ça, ça va bien avec ça, alors du coup ça nous donne un slogan, et ah ça va bien avec ce qu'on pense.

Étudiants : D'accord très bien

(Le chef du self vient parler aux élèves sur le menu du lendemain)

Étudiants : Bon du coup, vous aviez fini d'exprimer ce que vous vouliez dire non ? Bon alors, si on se recentre plus sur ce qu'on fait du déchet, c'est à dire une fois que euh ok c'est, euh faut faire attention au gaspillage ça d'accord vous y êtes sensibilisés, c'est une partie, et après en seconde partie c'est le déchet, c'est ce que tu disais tout à l'heure, tu sais que le déchet devient une ressource tu sais. Du coup qu'est-ce que vous savez des déchets, qu'est-ce qu'on peut en faire des biodéchets que vous mettez au tri ?

Groupe 5 : Ben on peut en faire du compost, on peut en faire de l'engrais, enfin c'est à peu près la même chose, mais on peut faire pleins de choses avec, même pour les agriculteurs tout ça.

Étudiants : D'accord, donc avec tout ça est-ce que vous avez une idée de ce qu'on peut faire des déchets en fait. Vous pensez que ça a un intérêt pour ça ou plutôt un autre intérêt, de protéger la planète ou …

Groupe 5 : Oui, recycler les biodéchets ça a un intérêt parce que là par exemple pour l'engrais, ça leur coûtera moins cher, donc il y aura encore plus de plantes, donc voilà, ça ferait un circuit.

Groupe 4 : Et euh il n'y a pas que les déchets organiques aussi, y a les déchets plastiques, les bouteilles euh, et on peut faire, enfin j'avais entendu qu'on pouvait faire des pulls euh, des polaires, pleins de choses. Et même des vélos.

Groupe 5 : Oui on peut faire pleins de choses avec les déchets, mais euh là avec l'élan qu'on prend en ce moment, l'élan qu'on a pris dans les années 60/70, avec tous les déchets tout ça, fait que si on continue toujours à gaspiller, d'ici une cinquantaine d'années, une soixantaine d'années, il sera trop tard pour qu'on puisse faire vraiment

quelque chose. Donc oui je pense que ça aide vraiment, mais qu'on n'a pas assez, qu'on sait pas vraiment euh les impacts, euh ouais les biodéchets, on se rend pas compte. Alors des fois on trie, voilà un peu par bonne foi. Mais on se rend pas assez compte que ça va vraiment impacté sur les années à venir, sur les décennies, et plus tard comme elle a dit Margot, pour nos enfants et nos petits-enfants, ils vont prendre très cher (rires). Ouais on sait que ça sert, mais pas assez, on connaît pas assez l'impact. On sait qu'on peut faire du compost mais on sait pas à quoi ça sert. A réduire les coûts, que ça peut sauver euh … Oui voilà nous petits français, on se rend pas trop compte de la pollution, nous on est en province euh on voit pas des nuages comme en Chine ou même à Paris, on voit pas tout ça, nous on a des prairies, on a de l'herbe, on a pleins de choses, qui fait que euh on dit mais d'où elle vient cette pollution, on la voit pas venir. Donc on trie tout ça, mais on se dit, bon bah ça sert pour quoi, on les voit pas les choses. Ça c'est le petit français qui pense ça, c'est le petit provincial, et à Paris par contre on voit la pollution.

Étudiants : Donc ok et vous pensez qu'il faut quoi pour que ça change vraiment ? Pour se rendre compte tout ça, ce que vous faites ici c'est bien mais vous pensez que c'est pas assez ?

Groupe 5 : Bah si c'est bien ce qu'on fait, c'est assez, mais il faudrait que tout le monde le fasse quoi. Si chaque personne trie ses déchets, bon c'est pas grand-chose, mais si tout le monde le faisait, ça euh, ça sera déjà un grand pas quoi.

Moi je pense que c'est un monde utopique, un monde qui par définition d'utopique qui n'existerait jamais. Un monde où tout le monde ferait un pas vers l'avenir, pour que la planète aille mieux, pas qu'elle soit parfaite parce que c'est impossible un monde sans pollution où tout le monde gambade dans la forêt ouhouh ! Nan ça c'est pas possible, ça existera jamais, mais juste un monde où on pourra réguler euh je sais pas si ça se dit ça, la pollution et tous euh les déchets. Un monde où tout le monde serait au courant de ce qu'il se passe, et qu'on refasse plus jamais la même erreur, comme dans les années 70, y avait du plastique partout, euh c'était ouf la révolution du plastique, et ça a pollué énormément, et faudrait plus qu'on fasse les mêmes erreurs, et qu'on fasse des choses. Parce que moi je suis au courant, parfois, je trie, mais je suis pas sure que le voisin qui habite à 500 mètres d'ici le fasse, il peut le savoir, mais il le fera pas forcément. Donc je pense à un monde utopique où tout le monde agit, et aussi pour les animaux, parce qu'on impacte euh sur des milieux.

Étudiants : Et toi Baptiste tu penses à quoi comme monde idéal pour les déchets ?

Groupe 5 : Alors euh ben déjà, faut que tout le monde respecte, et ça ira beaucoup mieux déjà. Fin que tout le monde fasse le minimum déjà, ce serait bien déjà mais euh, fin y a pas, fin c'est pas régulier. Y a des personnes qui le font tous les jours euh à fond,

et y a d'autres personnes à côté qui sont là « euh ouais bon une bouteille plastique, ben c'est pas grave je vais la laisser par terre dans la rue, je vais même pas la ramasser », fin voilà. Donc faudrait que tout le monde le fasse et normalement, pas une fois tous les deux ans.

Étudiants : Ouais donc vous attendez qu'il faut que ce soit une démarche qui soit quotidienne quoi ?

Groupe 5 : Oui voilà, et que ce soit normal quoi, pas que ce soit un truc énorme euh d'avoir mis le plastique dans la bonne poubelle, que ce soit un réflexe, euh voilà que ce soit quelque chose de normal.

Ouais des gestes quotidiens voilà qui régulent un peu tout ça, ça arrête la pollution. Enfin c'est un grand mot parce qu'il y aura toujours les voitures tout ça mais bon, nous en tout cas, on essaie on essaie. Nous on est dans une tranche entre 12 et 14 ans ici donc euh on peut pas faire grand-chose, on a pas d'argent, on a la volonté, mais pas d'argent, donc on peut pas faire grand-chose.

Oui à 12/14 ans, on peut pas aller voir les gens, les gens se disent mais ils sont jeunes, ils sont en train de rêver, et je trouve ça dommage.

Au moins on se réconforte en se disant que nous on est l'avenir, et que nous demain, on pensera comme ça. Alors plus tôt on sera au courant, et plus tôt on agira, plus on pourra réguler la pollution. Je dis souvent ce mot « réguler » (rires)

Étudiants : Bon bah merci beaucoup (applaudissements). Aller à vous les garçons.

Groupe 6, 4ème-3ème



Groupe 6 : Ben donc on a créé une sorte de p'tit magazine qui parlera des produits locaux, fin euh d'origine française, et euh donc il sera plus conseillé à acheter. Plutôt que des produits qui sont importés en France, qui viennent du Maroc, de Norvège, tout ça, donc qui seront moins conseillés.

Donc euh on a trouvé euh plusieurs types de produits euh qu'on a trouvé donc dans les magazines donc qui sont français, et des produits importés et donc euh voilà (rires).

Et après on a pris aussi des produits qui seraient dangereux pour l'environnement si on les laissait dans la nature, si on euh voilà (rires).

Étudiants : Alors du coup, vas y reviens sur la page du milieu, donc vous nous avez une page sur les produits locaux, donc pour vous c'est les produits français, dans notre pays, et les produits importés c'est ce qui est euh hors France. Et du coup pour vous c'est quoi la différence, c'est en termes de goût ? C'est en termes de pollution ?

Groupe 6 : Ouais plutôt pour la pollution, avec les trajets. Parce que si on prend des produits français, euh de Toulouse, ou d'Espagne, ça aura euh pas les mêmes coûts en

termes de trajets, euh fin, ça apportera moins de pollution si on prend de Toulouse, et puis ça fait aussi marcher le commerce français.

Étudiants : D'accord, et si on reprend vraiment le déchet en lui-même, c'est à dire le déchet organique, les déchets que vous consommer, ou même que vous cuisinez à la maison, qu'est-ce que vous en pensez de ça, est ce que vous euh, vous vous sentez concernés par le tri ? Est-ce que vous avez un point de vue là-dessus, sur les déchets euh recyclables, organiques par exemple. Chez toi ou à l'école ?

Groupe 6 : Euh bah déjà à l'école, ce qu'on fait bah c'est bien, le tri dans les déchets, en sachant que ça part, euh que ça fait un cycle, on fait du compost avec ces déchets-là. Et après euh il faut bien faire des choses chez soi aussi, parce qu'on le fait au collège mais faut continuer à la maison, si on recycle tout ce qui est cartons bouteilles… (silence)

Étudiants : D'accord. Donc si on vous pose la question comme tout à l'heure. Ce serait quoi pour vous, un monde euh parfait euh idéal, pour les déchets ?

Groupe 6 : Bah euh sans pollution. Que la nature soit plus propre quoi.

Étudiants : Quand tu dis ça plus propre c'est pour quoi ?

Groupe 6 : Bah qu'il y ait moins de déchets, que les gens soient plus fin euh, arrêtent de jeter les emballages par terre, mettre dans les poubelles. Après euh peut être arriver à euh arrêter à prendre chacun une voiture, plutôt prendre les transports en commun, ou les voitures électriques.

Étudiants : D'accord, et pour toi alors ?

Groupe 6 : Hein, euh moi je suis d'accord. (rires)

Étudiants : Et est-ce que vous, ici vous triez, mais est ce que chez vous vous triez ? Vous faites du compost ?

Groupe 6 : Oui dans les boites jaunes ! (rires) Mais pas de composts chez nous.

Étudiants : Bon d'accord, et bien merci ! (Applaudissements)

Annexe EE : Analyse des entretiens et des collages au collège Jules Ferry de Villefranche de Lauragais

Tableau 14 : Grille d'analyse des collages

		Remarques
Directeur		Met l'accent sur la sensibilisation des élèves : « c'est justement là que nous on souhaite agir, c'est sur la sensibilisation de tous les élèves ». Importance de lutter contre le gaspillage alimentaire : « Essayer justement de consommer, de ne pas gaspiller ». Des rappels sont fait par des visites du centre de compostage ou du conseil départemental. Volonté de faire progresser cette démarche, en triant également le pain ou en s'approvisionnant auprès de producteurs locaux.
Le chef et le second de cuisine		Ils ont anticipé la loi, pour trouver le bon fonctionnement. Le personnel a plutôt bien accepter le changement d'organisation : « Mais après quand on a trouvé le système, les agents n'ont pas rechigné quoi hein. Ça leur a pas fait du travail supplémentaire. » L'approvisionnement est essentiellement sur des produits frais.
6ème-5ème	Groupe 1	Ils mettent l'accent sur le tri. Ils ont du mal à exprimer leurs opinions.
	Groupe 2	Bonne notion du cycle alimentaire, le retour à la terre. Volonté que tout le monde fasse les bons gestes pour l'environnement. : « On doit s'unir pour faire ça et puis après ça fait la force » ; « Ben tout le monde recycle bien, pas de pollution, pas d'effet de serre et tout ça »
	Groupe 3	Volonté de faire partager leurs expériences sur le recyclage, le tri, le compostage… aux autres élèves du collège. : « Oui on est un peu privilégié d'être ici » Volonté d'améliorer les conditions de vie dans le futur : « Si on trie aujourd'hui, dans l'avenir ça sera mieux »
4ème-3ème	Groupe 4	Accent mis sur le tri, « faire attention à ce qu'on met dans les poubelles ». « On a mis diverses choses […] pour protéger la planète pour nos enfants » Alimentation exportée : polluante. Restauration rapide comparée et dénigrée par rapport aux produits « sains » du jardin. Accent mis sur la COP 21. Notion de solidarité « main dans la main ». Comparaison aux autres pays au niveau de la pollution. Notion de compost, de recyclage.

	Groupe 5	Notion de lutte contre le gaspillage alimentaire. Impact sur la biosphère lors de plantation d'arbre (faire survivre des espèces d'animaux en voie de disparition), ce qui influe sur la quantité de produits alimentaires (« importance des abeilles »). Notion du compost, de l'engrais. Ce qui permet d'aider les agriculteurs, forme de circuit alimentaire. Importance du tri des déchets. Impact sur le futur, que tout le monde trie ses déchets. Importance sur le fait que le tri soit une action quotidienne.
	Groupe 6	Ils abordent les produits locaux, comparés aux produits importés. Ils abordent la notion de pollution au niveau du transport, pour l'alimentation. Notion de tri des déchets.
Remarques		Le directeur met l'accent sur la sensibilisation des élèves et a la volonté de faire progresser les démarches de l'établissement. Les cuisiniers parlent d'une mise en place longue mais acceptée. Les avis changent beaucoup en fonction de l'âge des élèves. Les 4ème-3ème sont plus sensibilisés à ce sujet, grâce à leurs statuts au niveau du Conseil Départemental pour certains. De plus, le niveau de maturité n'est pas forcément le même en fonction de l'âge des élèves. De plus l'éducation reçue par ces derniers permet d'orienter les discours de chacun.

BIBLIOGRAPHIE

ADEME

- *Biodéchets, restauration, gestion, prévention*, N°61, décembre 2012, janvier 2013.
- *Etude estimative de la production de biodéchets*, 2011
- *Les déchets alimentaires, premier pas vers la réduction et la valorisation*
- *Réduire et valoriser les déchets, les choix gagnants*
- *Réduire trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs, Guide pratique*, 2013
- *Rapport de l'opération pilote de tri des biodéchets dans 80 établissements de restauration parisiens*, mai 2015

ARPE Midi-Pyrénées, *Restauration collective et développement durable, guide méthodologique*

BEGUIN Marine. *L'histoire des ordures : de la préhistoire à la fin du dix-neuvième siècle*, VertigO -URL : http://vertigo.revues.org/14419 ; DOI : 10.4000/vertigo.14419

Circulaire du 10 janvier 2012 (PR) relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs (article L 541-21-1 du code de l'environnement).

COHEN Claudine, **DELEAGE Jean-Paul**. *Histoire de l'écologie. Une science de l'homme et de la nature*, 1993. p. 410-411.

DE SILGUY Catherine. *Histoire des hommes et de leurs ordures : du Moyen Âge à nos jours*. Le Cherche Midi, 2009.

Grenelle 2 Environnement

MATAGNE Patrick. Aux origines de *l'écologie*, 2003, p. 27-42

MEIKO, *Le livre blanc des biodéchets dans la restauration collective*

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, G*uide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenirs.*

LUPTON Sylvie, *Economie des déchets. Une approche institutionnaliste*, Bruxelles, De Boeck, 264p

VIVIEN Franck-Dominique. *Le développement soutenable*. Coll. Repères, éd. La Découverte, 2005

Règlement (CE) no 1069/2009 du parlement européen et du conseil du 21 octobre 2009.

Règlement (UE) no 142/2011 de la commission du 25 février 2011.

WORSTER D. *Les pionniers de l'écologie, Une histoire des idées écologiques*. Sang de la terre, Paris, 1992, p. 365.

GLOSSAIRE

Amendement organique : produit stable, sec, à haute valeur agronomique, il est issu du compostage des déchets organiques. Riche en humus, il est utilisé en épandage pour améliorer la propriété des sols.

Andain : construction de matières organiques utilisée dans le traitement de déchets verts, pour composter.

Biodéchets : Fraction fermentescible des déchets ménagers : déchets alimentaires, déchets verts, papiers et cartons.

Biogaz : gaz produit par la décomposition biologique sans oxygène de la matière organique contenue dans certains déchets. Il est constitué pour les deux tiers de méthane et, pour le tiers restant, de gaz carbonique. Il y a aussi quelques autres gaz, sous forme de trace, comme l'eau, l'azote, le soufre, l'oxygène.

Biométhane : biogaz épuré et enrichi doté d'un pouvoir calorifique équivalent à celui du gaz naturel

Biotank : Ce type d'équipement associe un broyeur et une cuve de stockage. L'ensemble constitue un circuit étanche. Les biodéchets sont broyés avant d'être évacués par canalisation vers une cuve de stockage dont la contenance peut atteindre plusieurs m3. Ce mode de stockage permet de limiter les fréquences de collecte et de les adapter aux variations saisonnières. Par contre, il ne peut être envisagé que si la configuration des locaux s'y prête et nécessite forcément des aménagements particuliers (pose de canalisations, accès à la cuve de stockage depuis l'extérieur pour pouvoir la vidanger)

Cogénération : la production simultanée de deux formes d'énergie différentes dans la même centrale. Le cas le plus fréquent est la production d'électricité et de chaleur utile. Un cogénérateur valorise une forme d'énergie habituellement considérée comme un déchet et inexploitée.

Compost : mélange fermenté de résidus organiques et minéraux, utilisé pour l'amendement de terres agricoles.

Compostage : Le compostage est un procédé de dégradation des bio déchets en présence d'oxygène en vue de l'obtention d'un amendement organique, le compost.

Déchet : Selon la loi cadre du 15 juillet 1975, est appelé déchets tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, toute substance, matériau, produit ou plus généralement tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon.

Déchet fermentescible (**ou organique**) : déchet composé exclusivement de matière organique biodégradable, traitable par compostage ou méthanisation.

Déchet vert (DV) : Résidus d'origine végétale issus des activités de jardinage et d'entretien des espaces verts.

Digestat : résidu organique issu de la méthanisation. Il est composé d'éléments fertilisants (azote, phosphore, potasse), de matière minérale et de matière organique résistante

Effet de serre : phénomène thermique ou l'atmosphère laisse passer une partie du rayonnement du soleil qui vient frapper le sol. Lorsque que e dernier est réchauffé, il émet des rayonnements infrarouges en partie ou totalement piégé par l'atmosphère rendue « imperméable » par la présence de gaz. Cela provoque une isolation accrue et un réchauffement global de la planète.

Enfouissement : traitement des déchets dits ultimes, c'est-à-dire ceux dont les caractéristiques ne permettent pas d'envisager une forme de valorisation dans les conditions techniques et économiques du moment. Les déchets sont stockés dans des eaux et grâce à la dégradation de la matière organique, on peut en extraire du gaz carbonique et du méthane qui sera traiter pour en faire du biogaz.

Épandage : pratique agricole qui permet de répandre sur un champ des fertilisants, des herbicides, des pesticides, engrais, de boues de station d'épuration...

Epuration : éliminer du biogaz brut les substances indésirables et les traces de polluants et augmenter sa teneur en méthane pour produire un gaz comparable au gaz naturel.

Incinération : procédé de traitement thermique des déchets avec excès d'air. Ce procédé consiste à brûler les ordures ménagères et les déchets industriels banals dans des fours adaptés à leurs caractéristiques

Méthanisation : technologie basée sur la dégradation par des micro-organismes de la matière organique, en conditions contrôlées et en l'absence d'oxygène. Conduit à une production combinée de gaz convertible en énergie (biogaz) et d'un digestat utilisable brut ou après traitement comme compost.

Recyclage : désigne toute opération de valorisation par laquelle les déchets sont retraités en substances, matières ou produits aux fins de leur fonction initiale ou à d'autres fins.

SPAn : Sous-produit animaux, ils sont classés en trois catégories selon leur niveau de risque sanitaire, allant par ordre croissant de C3 à C1.

Séchât/Substrat : résidu du passage des bio déchets dans un sécheur.

Valorisation : désigne toute opération dont le résultat principal est que des déchets servent à des fins utiles en substitution à d'autres substances, matières ou produit

TABLE DES ILLUSTRATIONS

TABLE DES FIGURES

Figure 1 : Le développement durable 15
Figure 2 : Schéma linéaire du traitement des déchets 16
Figure 3 : Modèle linéaire VS modèle circulaire 18
Figure 4 : Pertes et gaspillages alimentaires 20
Figure 5 : Gisement de biodéchets 21
Figure 6 : Répartition des gisements 22
Figure 7 : Seuils réglementaires des biodéchets 30
Figure 8 : Le cycle de la valorisation 40
Figure 9 : Le compostage 44
Figure 10 : La méthanisation 46
Figure 11 : Acteurs de la valorisation des biodéchets 52

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Les ratios de production des biodéchets 31
Tableau 2 : Echéances réglementaires en fonction des différents types de restauration, le nb de jours de fonctionnement et le nb de repas servis/ jour 31
Tableau 3 : Les trois catégories de SPAn 34
Tableau 4 : Les différentes solutions de compostage 45
Tableau 5 : Les machines de prétraitement 48
Tableau 6 : Etapes de la mise en place d'une processus de valorisation 65
Tableau 7 : Comparaison des différents procédés de valorisation 66
Tableau 8 : Illustration des machines de prétraitement 75
Tableau 9 : Grille d'entretien pour les restaurateurs 76
Tableau 10 : Grille d'analyse des restaurateurs possédant un système de valorisation 188
Tableau 12 : Grille d'analyse des restaurateurs ne possédant pas de système de valorisation 225
Tableau 11 : Grille d'entretien pour les experts 226
Tableau 13 : Grille d'analyse des experts 327
Tableau 14 : Grille d'analyse des collages 356

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS **5**

REMARQUES PRÉALABLES **6**

SOMMAIRE **7**

INTRODUCTION **8**

CHAPITRE 1 : ÉMERGENCE D'UN CONTEXTE ÉCOLOGIQUE **9**

1. L'évolution de la perception des déchets **10**

2. L'âge écologique **12**

2.1. La naissance du mouvement écologiste 12

2.2. Du développement durable à l'économie circulaire 15

3. La définition du contexte actuel **19**

3.1. Les indicateurs 19

3.2. Les normes et certifications 24

4. Le cadre réglementaire **27**

4.1. Directive du parlement européen et du conseil 28

4.2. La loi Grenelle de l'environnement 28

4.2.1. Comment déterminer son volume de production de biodéchets ? 30

4.2.2. La mise en application sur le terrain 32

4.2.3. Les sanctions prévues 33

4.2.4. La responsabilité 33

4.3. Le règlement européen sur les sous-produits animaux 34

4.4. La taxe générale sur les activités polluantes 35

4.5. La redevance spéciale 35

4.6. La loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte 35

4.7. Résumé de ce que doit faire le restaurateur producteur de biodéchets 36

CHAPITRE 2 : DÉFINITION DU CADRE ET DE LA MÉTHODOLOGIE DE RECHERCHE **39**

1. Le cycle de la valorisation **40**

1.1. L'enfouissement 42

1.2. L'incinération 43

1.3. L'alimentation animale 43

1.4. Le compostage 44

1.5. La méthanisation 46

1.6. Le don alimentaire 47

1.7. Les machines de prétraitement 48

2. Du choix du sujet aux hypothèses **49**

3. Méthodologie de recherche **51**

3.1. Les entretiens semi-directifs 51

3.2. Le collage et le focus group 55

CHAPITRE 3 : L'ANALYSE DES RÉSULTATS 58

1. Les réponses aux hypothèses 59
1.1. La première hypothèse 59
1.2. La seconde hypothèse 61
1.3. La troisième hypothèse 63

2. Les préconisations pour les professionnels 65
2.1. Les étapes de la mise en place d'un processus de valorisation 65
2.2. Le bilan des différents moyens de valorisation 66
2.3. La communication autour des changements d'organisation 67

3. Les prolongements et les limites 68
3.1. Les prolongements de la problématique 68
3.1.1. La question des pertes alimentaires 68
3.1.2. Le point sur la restauration commerciale 69
3.2. Les limites 69
3.2.1. Les filières de méthanisation 69
3.2.2. Une valorisation énergivore 70
3.2.3. Un gisement moindre 71

CONCLUSION 72

TABLE DES ANNEXES 74

Annexe A : Illustration des machines de prétraitement 75
Annexe B : Grille d'entretien pour les restaurateurs 76
Annexe C : Entretien 1 77
Annexe D : Entretien 2 97
Annexe E : Entretien 3 102
Annexe F : Entretien 4 107
Annexe G : Entretien 5 117
Annexe H : Entretien 6 126
Annexe I : Entretien 7 134
Annexe J : Entretien 8 152
Annexe K : Entretien 9 162
Annexe L : Entretien 10 169
Annexe M : Grille d'analyse des restaurateurs possédant un système de valorisation 188
Annexe N : Entretien 11 193
Annexe O : Entretien 12 206
Annexe P : Grille d'analyse des restaurateurs ne possédant pas de système de valorisation 225
Annexe Q : Grille d'entretien pour les experts 226
Annexe R : Entretien 13 227
Annexe S : Entretien 14 237
Annexe T : Entretien 15 245
Annexe U : Entretien 16 255
Annexe V : Entretien 17 263
Annexe W : Entretien 18 272
Annexe X : Entretien 19 277

Annexe Y : Entretien 20 283
Annexe Z : Entretien 21 300
Annexe AA : Entretien 22 309
Annexe BB : Grille d'analyse des experts 327
Annexe CC : Entretiens au collège Jules Ferry de Villefranche de Lauragais 331
Annexe DD : Collages des collégiens du collège Jules Ferry de Villefranche de Lauragais 339
Annexe EE : Analyse des entretiens et des collages au collège Jules Ferry de Villefranche de Lauragais 356
BIBLIOGRAPHIE **358**
GLOSSAIRE **360**
TABLE DES ILLUSTRATIONS **362**
TABLE DES MATIÈRES **363**

Au travers des âges, l'homme a dû gérer ses déchets.

Aujourd'hui plus que jamais les prises de conscience humaines autour de l'écologie occupent une place importante dans notre société.

Notre sujet s'oriente autour du biodéchet. Plus précisément nous avons étudié le processus de valorisation des biodéchets dans la restauration collective. Dans un contexte très légiféré, les acteurs de la production du biodéchet se voient dans l'obligation d'en assurer le tri en vue de leur valorisation.

Quelles sont les filières de valorisations ? Quels sont les impacts économiques, sociaux, environnementaux et organisationnels sur une entreprise en matière de gestion des biodéchet ?

Autant de questions soulevées auxquelles nous allons tenter d'éclairer le lecteur grâce à nos recherches.

Mots-clés : Biodéchets, valorisation, tri, traitement, développement durable

Throughout the ages, societies have had to deal with their waste.

And today, more than ever, in our society ecological awareness is occupying more and more of an important place.

Our subject concerns itself with one particular type of waste. Specifically, we studied the reutilisation of biowaste in the sector of corporate catering. In a highly legislated area, those involved in the production of biowaste must ensure that it is properly sorted in order for it to be reused.

What are the networks of the recycling industry?

What are the economic, social, environmental and organizational impacts on companies involved in the management of biowaste?

So many questions, which we hope that our readers will find some answers for, with the help of our research.

Keywords : Biowaste, recycling, sorting of waste, treatment of waste, sustainable development.