

POUR LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

# BIODÉCHETS & SOLUTIONS

## en Finistère

DU DÉCHET À LA RESSOURCE!



**V**  **chall**

Facilitateur de la transition  
écologique en Finistère

# QUELLES SOLUTIONS ?

RÉDUIRE

P. 4  
Réduire sa production de biodéchets en limitant le gaspillage alimentaire

TRIER & VALORISER

P. 6  
Collecte

P. 8  
Déshydrateur

P. 10  
Digesteur

P. 12  
Bac de compostage

P. 14  
Composteur rotatif manuel

P. 16  
Composteur rotatif électrique

P. 17  
Plateforme de compostage

P. 18  
Unité de méthanisation

PASSER À L'ACTION

P. 20-21  
Annuaire des solutions



# BIODÉCHET

Pour les métiers de la restauration, les biodéchets sont les déchets alimentaires : surplus de production, restes de repas ou de préparation et produits périmés ou non consommés. Ils sont biodégradables, non emballés et non-dangereux.

## MES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

### RÉDUIRE, TRIER & VALORISER

Selon la loi AGEC de 2020, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, tous les producteurs de biodéchets ont l'obligation de les trier pour les valoriser. Cette réglementation encourage également la réduction du gaspillage alimentaire en amont, afin de diminuer la production de biodéchets.

### PRINCIPE DE RESPONSABILITÉ ÉLARGIE DU PRODUCTEUR ET D'OBLIGATION DE TRAÇABILITÉ

Le producteur de biodéchets est responsable de leur valorisation. Il se doit de tracer leur parcours et de s'assurer de leur bonne prise en charge par une filière adaptée.

La récupération des informations doit être rapide, facile et consultable pour justifier du traitement final des déchets.



## LES VOLUMES

Source ADEME - Mai 2022 - Déchets des professionnels & établissements publics - Trier et valoriser les déchets alimentaires : comment et à quel coût ?

**45 g/repas livré**  
en cuisine centrale

**140 g/repas servi**  
en restaurants commerciaux

**100 g/repas servi**  
en restauration collective



## MES CLÉS DE SUCCÈS

- ✓ Former les équipes
- ✓ Définir un référent « biodéchets »
- ✓ Utiliser le matériel adapté
- ✓ Réduire le gaspillage alimentaire :
  - quantifier,
  - sensibiliser les équipes et les clients,
  - agir sur les approvisionnements, le stockage, la fabrication et la vente.

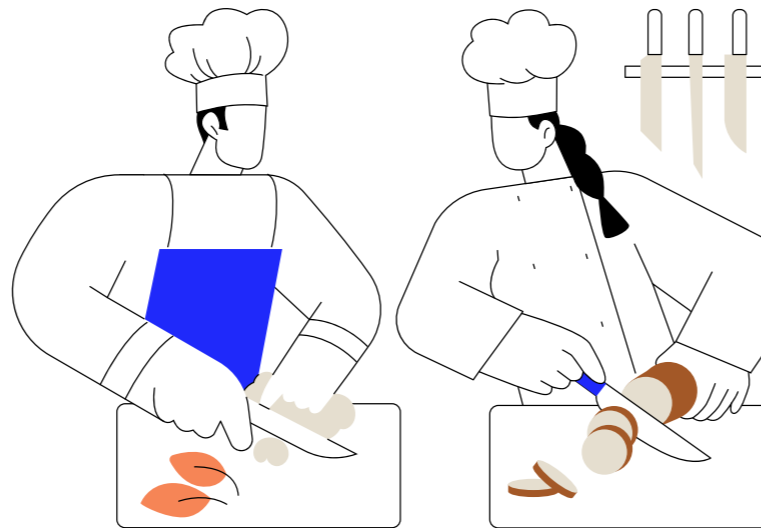
# RÉDUIRE SA PRODUCTION DE BIODÉCHETS

## EN LIMITANT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### UN LEVIER STRATÉGIQUE ET ÉCOLOGIQUE POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE

Source Ministères aménagement du territoire & transition écologique - 2021

Le gaspillage alimentaire représente près de **4,3 millions de tonnes par an** en France. Pour les professionnels des métiers de bouche, réduire ce gaspillage n'est pas seulement une obligation légale : c'est un engagement responsable, un levier de performance économique et un vecteur d'image positive.



### POURQUOI AGIR ?

- **Légalement**, la loi AGET impose une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire à horizon 2030 par rapport à 2015.
- **Économiquement**, chaque repas gaspillé représente un coût direct (matières premières, énergie, main-d'œuvre) et indirect (gestion des déchets).
- **Éthiquement**, réduire le gaspillage, c'est respecter le travail des producteurs et répondre à l'enjeu de sécurité alimentaire.
- **Écologiquement**, réduire le gaspillage des ressources énergétiques nécessaire à la production alimentaire.

### QUELLES SOLUTIONS CONCRÈTES ?

- **Diagnostic et suivi des pertes** : peser les flux pour cibler les postes les plus impactants (production, stockage, service).
- **Optimisation des approvisionnements** : commandes ajustées, gestion des dates limites de consommation, valorisation des « produits moches ».
- **Adapter les portions servies** : par l'affichage « Petite faim ou grande faim ? » et le questionnement des convives lors du service.
- **Formation des équipes** : gestes, portionnage, créativité culinaire autour des invendus.
- **Redistribution solidaire** : dons à des associations, via des plateformes comme Too Good To Go, Phenix, etc.

Des collectivités qui équipent leurs cuisines centrales et leurs restaurants scolaires de balances connectées pour analyser les pertes.

### EXEMPLES INSPIRANTS

Des producteurs qui transforment les invendus en conserves ou en produits cuisinés.

Des restaurateurs qui créent leurs menus en fonction des stocks disponibles.

Des cantines scolaires qui mettent en place des « tables de troc » ou des ateliers anti-gaspi.

# FOURNIL DES BOULANGERIES LE SIGNOR

Le fournil Le Signor pétrit chaque jour son engagement contre le gaspillage. Lila Le Guen a partagé l'expérience de son équipe et leurs bonnes pratiques de réduction des déchets.

### UN PEU DE CONVICTION ET BEAUCOUP DE BON SENS

- Approvisionnement en bio et dans le Grand Ouest
- Fours à granulés de bois
- Adaptation des quantités produites selon la demande
- Formation du personnel à la gestion raisonnée
- Le sachet plastique des produits de moyenne conservation comme la brioche a été remplacé par une alternative biodégradable et donc compostable à base de cellulose de bois



### SECONDE VIE DES INVENDUS

- Paniers anti-gaspi via Too Good To Go et Phenix
- Dons aux associations locales comme le Secours populaire français
- Revalorisation en chapelure ou en ingrédients pour de nouvelles recettes (pains, quiches, etc.)
- Alimentation animale, en dernier recours, auprès d'un éleveur local

**Une démarche inspirante, qui prouve qu'avec un peu d'organisation et beaucoup de conviction, la lutte contre le gaspillage peut devenir un ingrédient du succès.**



"Le Signor est ancré dans une culture d'entreprise artisanale et familiale, dont la bio est l'ADN, donc la valorisation de nos invendus est une évidence, chez nous elle est pratiquée depuis notre création."

**Lila Le Guen**, responsable commerciale et achats chez Le Signor à Saint-Thonan



# COLLECTE



**CAPACITÉ**  
À partir de quelques kilos de biodéchets



**LOCALISATION**  
Si collecte non quotidienne, stockage des bacs fermés en extérieur ou en chambre froide



**BIODÉCHETS ACCEPTÉS**  
Tous, dépend du cahier des charges de l'unité de valorisation



**ENCOMBREMENT**

- Seaux à biodéchets en cuisine
- Bacs sur roues : 120 à 660 L ou caisses palettes (à partir de 500 L) en extérieur



**COÛT ESTIMATIF**  
*Source ADEME - Mai 2022 - Déchets des professionnels & établissements publics - Tri et valoriser les déchets alimentaires : comment et à quel coût ?*

Selon le volume et sa fréquence par semaine :

- Producteurs < 5 t/an = **1210 €/T**
- Producteurs 5 à 10 t/an = **720 €/T**
- Producteurs > 10 t/an = **630 €/T**



**TEMPS**  
min/jour environ

## FONCTIONNEMENT

Les déchets alimentaires sont collectés par un prestataire privé, ou public si la collectivité propose ce service (en moyenne 1 x/sem).

Les modalités de la **prestation de collecte** peuvent varier selon plusieurs critères :

- fréquences de collecte,
- lavage des bacs inclus ou non,
- acceptation des biodéchets emballés ou non,
- option de traçabilité avec logiciel de suivi et système de pesée.



↑ Compostage à la ferme à Raymonde

## AVIS DE L'ADEME

*Source ADEME - Mai 2022 - Déchets des professionnels & établissements publics*



Gestion simplifiée



Faisabilité variable selon l'offre disponible sur chaque territoire



## RÉGLEMENTATION

Les biodéchets collectés doivent faire l'objet d'un document d'accompagnement commercial, **DAC**, lors de leur transport.

## VALORISATION

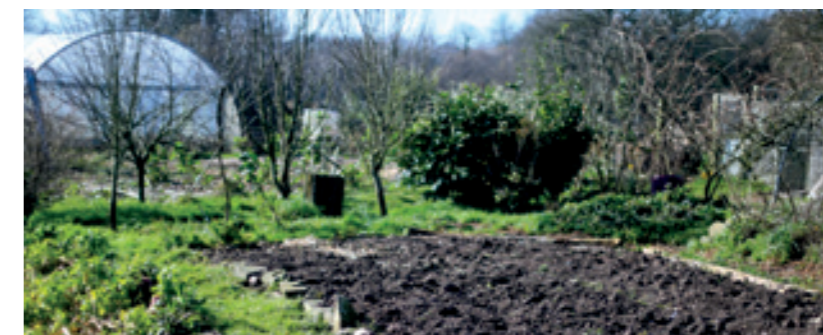
- **Agronomique** lorsque la valorisation se fait en compostage.
- **Énergétique et agronomique** dans le cas de la méthanisation.

# RESTAURANT MC GUIGAN'S & ASSOCIATION VERT LE JARDIN

Henry Mac Guigan, alias Dan, nous a reçu dans son restaurant, le Mc Guigan's, qui s'est engagé dans une démarche de réduction drastique des déchets depuis 2016. Le restaurant valorise ses biodéchets grâce à un circuit aussi écologique qu'inspirant, la collecte à vélo par Vert le Jardin pour alimenter en compost la ferme à Raymonde, un espace de production maraîcher associatif.

## TRI ET COLLECTE À VÉLO

Chaque jour, environ 7 kg de biodéchets issus de la cuisine du Mc Guigan's sont soigneusement **triés puis collectés en vélo cargo par l'association Vert le Jardin**. Une alternative écologique à la collecte classique, qui réduit l'empreinte carbone et favorise une logistique douce en milieu urbain.



## COMPOSTAGE LOCAL ET SOLIDAIRE

Ces biodéchets sont ensuite **valorisés en compost** dans les fermes urbaines et jardins partagés gérés par Vert le Jardin, notamment à la Ferme à Raymonde à Guipavas. Là-bas, pas de labour : le compost est directement installé sur la terre pour nourrir les sols et cultiver des légumes.

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET PLASTIQUE

En plus de limiter son impact environnemental, le restaurant Mc Guigan's s'inscrit dans une logique de **réduction du gaspillage** : réutilisation des bases cuites (pâtes, riz...) pour le buffet d'entrées et suppression des emballages plastiques.

Il s'inscrit aussi dans la suppression des plastiques en étant initiateur dès 2008, à l'occasion des fêtes maritimes, de la distribution de gobelets réutilisables consignés.



*"Cuisiner maison, introduire le bio, réduire et valoriser ses déchets alimentaires est une évidence, mais aussi une image positive pour mon restaurant."*

**Henry, dit "Dan" Mc Guigan,** gérant du restaurant Mc Guigan's à Brest



# DÉSHYDRATEUR

**CAPACITÉ**  
5KG à plusieurs tonnes/jour

**LOCALISATION**  
Local à déchets ou extérieur abrité

**BIODÉCHETS ACCEPTÉS**  
Tous, vigilance sur les gros os, les coquillages et les huiles

**ENCOMBREMENT**  
À partir d'1M<sup>2</sup>

**TEMPS**  
10 min/jour environ

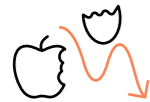
**INVESTISSEMENT**  
À partir de 2500€ HT selon la capacité, location possible

**CONTRAINTES TECHNIQUES**  
Prévoir une évacuation pour les effluents liquides et volatiles et un espace de stockage de la poudre à l'issue du process

**FONCTIONNEMENT**  
Maintenance + consommation électrique + éventuellement de collecte de la poudre obtenue

## AVIS DE L'ADEME

Source ADEME - Juin 2023 - Évaluation des différents systèmes de traitement de proximité des biodéchets



Pré-traitement rapide des biodéchets et réduction importante de leur volume (avantage pour les grosses quantités)



Récupération d'une poudre facile à stocker/conservé



La poudre produite conserve son statut SPAn3\* et doit réintégrer un processus de traitement, tel que le compostage ou la méthanisation

\* Sous-produit animal de catégorie 3 (norme sanitaire)



↑ Déshydrateur

## FONCTIONNEMENT

**Appareil électrique compact** en cuve inox avec pales et résistance qui permettent le brassage et la montée en température à 80°C et déshydrate ainsi les restes alimentaires.

Cela permet une réduction de 70% de leur volume et les transforme en une poudre sèche valorisable.



## VALORISATION

Récupération d'une **poudre facile à stocker** qui doit ensuite intégrer un processus de valorisation par compostage ou méthanisation. Cette étape peut être réalisée par un tiers.

# RESTAURANTS NICOLAS CARRO & ALLIUM

Dans l'univers de la gastronomie, la durabilité est devenue un enjeu clé. Les restaurants étoilés de Nicolas Carro, à Carantec, et de Lionel Hénaff, l'Allium, à Quimper, l'ont bien compris et ont fait de la gestion responsable de leurs déchets un pilier de leur engagement environnemental. Ces établissements se sont équipés d'un déshydrateur de 30 litres pour traiter leurs biodéchets et supprimer les nuisances du stockage entre 2 collectes.

## 70 % DE RÉDUCTION DE NOS BIODÉCHETS

Chaque semaine, de 50 à 100 kg de biodéchets sont produits en cuisine. Après déshydratation, la matière issue du process est **offerte principalement aux agriculteurs locaux**. Elle **enrichit les sols** sous forme d'amendement après une étape de compostage.

L'investissement est rapidement amorti par la réduction de la quantité de déchets, type « ordures ménagères » collectées et permet le maintien des espaces de stockage propres et sans nuisances.



## FOCUS ACTIONS CHEZ NICOLAS CARRO

- Suppression des emballages jetables : adoption de caisses réutilisables pour les fournisseurs
- Approvisionnement **local** et de saison
- **Anti-gaspillage en cuisine** : réutilisation des restes alimentaires sous forme de décoctions, marinades, et autres préparations culinaires ingénieuses.
- **Optimisation** des consommations d'eau et d'énergie
- **Implication** des équipes et des fournisseurs dans la démarche
- Sensibilisation des clients avec une **boîte d'amendement offerte**



"En appliquant une démarche de réduction de nos déchets nous gagnons du temps et surtout nous redonnons à la terre de la matière organique. La ressource redevient ressource!"

**Nicolas Carro**, chef étoilé à Carantec



"Notre approche "cuisine nature" va au-delà de l'expérience dans l'assiette, c'est une démarche globale et volontaire de réduction de notre impact."

**Lionel Hénaff**, chef étoilé, Allium à Quimper

# DIGESTEUR



**CAPACITÉ**  
5KG à plusieurs tonnes/jour



**LOCALISATION**  
Local à déchets ou extérieur abrité



**BIODÉCHETS ACCEPTÉS**  
Tous, vigilance sur les gros os, les coquillages et les huiles



**ENCOMBREMENT**  
À partir d'1M<sup>2</sup>



**TEMPS**  
10 min/jour environ



**INVESTISSEMENT**  
À partir de 6 000 € HT selon la capacité, location possible



**CONTRAINTES TECHNIQUES**  
Prévoir une aération et un espace de stockage de la poudre à l'issue du process

## FONCTIONNEMENT

Maintenance + consommation électrique + éventuellement de collecte de la poudre obtenue

## AVIS DE L'ADEME

Source ADEME - Juin 2023 - Évaluation des différents systèmes de traitement de proximité des biodéchets



Pré-traitement rapide des biodéchets et réduction importante de leur volume (avantage pour les grosses quantités)



Récupération d'une poudre facile à stocker/conservé



La poudre produite conserve son statut SPAn3\* et doit réintégrer un processus de traitement, tel que le compostage ou la méthanisation

\* Sous-produit animal de catégorie 3 (norme sanitaire)



↑ Digesteur

## FONCTIONNEMENT

**Appareil électrique** en cuve inox qui dégrade la matière organique par la présence d'enzymes (incorporée 1 fois lors de la première mise en route de la machine).

Des conditions de température optimales (40 à 70 °C) et un brassage régulier permettent de réduire d'au moins 60% le volume de biodéchets et d'obtenir une poudre.

## VALORISATION

Récupération d'une **poudre facile à stocker** qui doit ensuite intégrer un processus de valorisation par compostage ou méthanisation. Cette étape peut être confiée à un tiers.

# GROUPE SCOLAIRE SAINT-FRANÇOIS NOTRE-DAME

Depuis septembre 2024, le restaurant scolaire du collège et lycée Saint-François Notre-Dame de Lesneven, qui cuisine 2 000 repas par jour, a franchi un cap dans la gestion de ses biodéchets. Grâce à l'installation d'un digesteur, environ 80 kg de biodéchets par jour sont désormais pré-traités directement sur site.

## BÉNÉFICES

- Réduction de 50 % du volume d'ordures ménagères
- Réduction des frais de collecte
- Manutention des biodéchets facilitée grâce à la proximité du digesteur
- Un processus de pré-traitement rapide (cycle d'environ 12 h)
- Une organisation plus fonctionnelle pour l'équipe de cuisine



## CHANGEMENT DE CULTURE INTERNE

L'équipe a dû s'adapter à ce changement de pratique et s'est finalement vite appropriée cet **outil innovant**. Aujourd'hui, son utilisation est bien intégrée dans le **fonctionnement quotidien**.



"En plus de réduire de 50% notre volume de déchets collectés et, par ricochet, sa manutention et son transport, ce choix de réduction de notre impact pour la planète a du sens pour toute notre équipe."

**David Le Saint**, responsable restauration Ansamble, groupe scolaire Saint-François Notre-Dame à Lesneven



# BAC DE COMPOSTAGE



## CAPACITÉ

À partir de quelques kilos de biodéchets et dimensionnement proportionnel au volume à traiter



## LOCALISATION

Extérieur



## BIODÉCHETS ACCEPTÉS

Tous, vigilance sur les os, les coquillages et les liquides



## TEMPS

15 min/jour environ



## ENCOMBREMENT

À partir de **3M<sup>2</sup>**, variable selon les volumes à traiter. Prévoir 3 unités distinctes pour :

- un bac d'apport en cours d'utilisation
- un bac de maturation
- un bac de stockage de matière sèche



## INVESTISSEMENT

De **1000 à 6000€ HT** selon la capacité + outils de brassage

## FONCTIONNEMENT

Prévoir un accompagnement à la mise en œuvre ainsi que la première année + fourniture régulière en matière sèche (broyat de bois)

## FONCTIONNEMENT

Structure en bois ou en plastique permettant le dépôt des biodéchets à l'extérieur du bâtiment.

La présence naturelle de micro-organismes ainsi que le brassage régulier du contenu du composteur permettent la transformation des biodéchets en une matière fertile : le **compost**.

**L'apport en biodéchets doit être complété par des apports en matières sèches** comme du broyat de branches et des feuilles mortes.



↑ Pavillon de compostage

## RÈGLEMENTATION

Assurez-vous du respect des **règles de compostage** : tenez un relevé de la nature et de la quantité des déchets entrant, leurs dates d'incorporation, dates de retournement du compost, et l'exutoire du compost.

Les sites de compostage recevant plus d'une tonne de biodéchets par semaine sont soumis à agrément.

L'usage du compost produit sur un site de compostage est limité au seul producteur de biodéchets ou l'exploitant du site pour son propre usage pour des activités de jardinage.

## VALORISATION

Obtention d'un **compost mûr après 6 à 9 mois de maturation** en bac fermé sans nouvel apport de biodéchets « frais ».

## AVIS DE L'ADEME

Source ADEME - Juin 2023 - Évaluation des différents systèmes de traitement de proximité des biodéchets



Le compost obtenu est un produit organique d'une grande stabilité



Retour au sol du produit autorisé par la réglementation française (usage limité au seul producteur)



Peu coûteux



Processus long et demande une manutention régulière



Nécessite une source d'apport en matière sèche (broyat de bois...)

# COLLÈGE DES SABLES BLANCS

Ils se sont tous mobilisés, équipe de cuisine, agents d'entretien, direction, éco-délégués et agents de service déchets de Concarneau Cornouaille Agglomération pour mettre en place une solution de tri et de valorisation : un composteur qui transforme les déchets organiques en ressource pour les espaces verts du collège. Retour sur une initiative exemplaire !



## DÉMARCHE VERTUEUSE ET PÉDAGOGIQUE

Chaque semaine, près de 60 kg de biodéchets issus des repas sont **triés et compostés sur place**. Une action qui ne s'est pas mise en place du jour au lendemain : après un premier essai infructueux, le collège a repensé son organisation en bénéficiant de l'accompagnement de Concarneau Cornouaille Agglomération.

Aujourd'hui, ce sont la cheffe cuisinière, l'agent référent prévention des déchets, devenu « Guide composteur » et les éco-délégués qui assurent le bon fonctionnement de la chaîne de tri et du composteur.

## MOINS DE GASPILLAGE, PLUS D'IMPACT !

En complément du compostage, le collège a testé **plusieurs initiatives** pour réduire le gaspillage alimentaire :

- Utilisation de **sacs transparents** pour visualiser les restes alimentaires jetés et encourager leur réduction
- Expérimentation d'un système **d'échange** de denrées non-consommées entre élèves
- **Optimisation des portions** pour éviter le surplus



"La majeure partie de nos 300 élèves sont sensibles à l'environnement et aiment apprendre, cela facilite la mise en place d'une réduction des déchets, en impliquant l'équipe et les éco-délégués."

**Valérie Talbi**, gestionnaire collège des Sables blancs à Concarneau

# COMPOSTEUR ROTATIF MANUEL



**CAPACITÉ**  
10 à 40 KG/jour



**LOCALISATION**  
Extérieur



**ENCOMBREMENT**  
1 à 3M<sup>2</sup> selon la capacité



**TEMPS**  
10 min/jour environ



**BIODÉCHETS ACCEPTÉS**  
Tous, vigilance sur les gros os, les coquillages et les huiles



**CONTRAINTES TECHNIQUES**  
Prévoir une évacuation des effluents liquides, une arrivée d'eau à proximité et un espace de stockage de la matière sèche ainsi que pour la phase de maturation



**INVESTISSEMENT**  
De 2000 à 20 000 € HT

**FONCTIONNEMENT**  
Approvisionnement en matière sèche + maintenance

## FONCTIONNEMENT

Les biodéchets sont versés dans un **cylindre hermétique** avec un complément de matière sèche (ex : broyat de bois).

Une manivelle permet le brassage facile de la matière sans avoir recours à l'électricité. Une montée en température jusqu'à 70°C et une dégradation s'opèrent grâce aux micro-organismes naturellement présents.

Une phase de maturation est à prévoir en fin de process : stockage au repos de la matière pendant plusieurs mois.

## VALORISATION

**Récupération d'un pré-compost** nécessitant d'être stocké pendant quelques mois pour maturation en bac ou sous bâche.



↑ Composteur rotatif manuel

## AVIS DE L'ADEME

Source ADEME - Juin 2023 - Évaluation des différents systèmes de traitement de proximité des biodéchets



Pré-traitement qui nécessite ensuite une phase de maturation



Brassage facilité grâce à la manivelle



Nécessite une source d'apport en matière sèche (broyat de bois...)



Pas de recours à l'électricité

# RESTAURANT D'ENTREPRISE DU CRÉDIT AGRICOLE DES CÔTES D'ARMOR GÉRÉ PAR ELIOR

Réduire les déchets tout en valorisant les biodéchets ? C'est le pari réussi du restaurant d'entreprise du Crédit Agricole des Côtes d'Armor à Ploufragan, qui a installé un composteur rotatif manuel ainsi qu'un bac de maturation pour traiter ses biodéchets directement sur site

## CONTEXTE

- 350 repas servis chaque jour
- 60 kg de biodéchets traités par semaine
- -50 % de collecte des ordures ménagères
- Compost réutilisé pour les espaces verts du site



## POURQUOI CE CHOIX ?

Confronté à une production significative de biodéchets, le Crédit Agricole a opté pour une solution durable et locale : un **composteur manuel**, sans électricité, développé par Emeraude ID, entreprise adaptée basée à Lannion.

L'engagement des équipes a été la clé : cuisiniers et salariés ont rapidement adopté cette démarche.

**La solution se rentabilise grâce aux économies réalisées sur la collecte des déchets.**



"Réduire et surtout valoriser les biodéchets est juste du bon sens pour toute l'équipe de cuisiniers et de jardiniers que nous sommes!"

**Rémi Hamon**, chef cuisinier, Elior, restaurant d'entreprise du Crédit Agricole des Côtes d'Armor à Ploufragan



# COMPOSTEUR ROTATIF ÉLECTRIQUE

**CAPACITÉ**  
5 à 20 KG/jour

**LOCALISATION**  
Extérieur

**BIODÉCHETS ACCEPTÉS**  
Tous, vigilance sur les os, les coquillages et les liquides

**ENCOMBREMENT**  
1 à 3M<sup>2</sup> selon la capacité

**TEMPS**  
10 min/jour environ

**INVESTISSEMENT**  
De 7 000 à 8 000 € HT

**FONCTIONNEMENT**  
Approvisionnement en matière sèche + consommation électrique + maintenance annuelle

**CONTRAINTES TECHNIQUES**  
Prévoir une évacuation des effluents liquides, une arrivée d'eau à proximité et un espace de stockage de la matière sèche ainsi que pour la phase de maturation

## FONCTIONNEMENT

Appareil électrique hermétique qui permet le compostage naturel des biodéchets.

Chaque apport doit être complété par un ajout de matière sèche (broyat de bois).

Un brassage automatique et continu des matières organiques ainsi qu'une montée en température contrôlée jusqu'à 70°C permettent leur dégradation.

Une phase de maturation est à prévoir en fin de process : stockage au repos de la matière pendant plusieurs mois.



Composteur rotatif électrique

## AVIS DE L'ADEME

Source ADEME - Juin 2023 - Évaluation des différents systèmes de traitement de proximité des biodéchets



Pré-traitement qui nécessite ensuite une phase de maturation



Accélération de la phase de dégradation des matières grâce au brassage automatisé



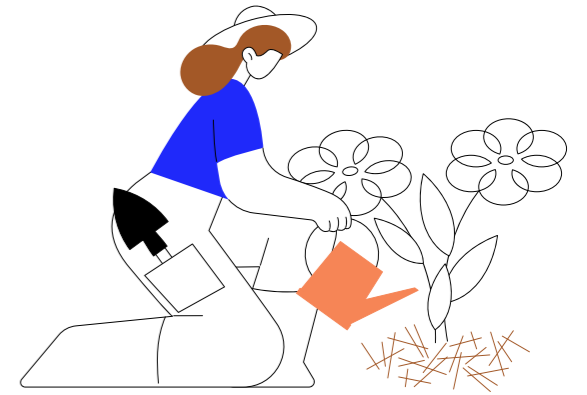
Nécessite une source d'apport en matière sèche (broyat de bois...)

## VALORISATION

Récupération d'un pré-compost nécessitant d'être stocké pendant quelques mois pour maturation en bac ou sous bâche.



# PLATEFORME DE COMPOSTAGE



**BIODÉCHETS ACCEPTÉS**  
Selon le cahier des charges du site de valorisation

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

Après collecte des biodéchets par un tiers, ces derniers sont envoyés vers une **unité de valorisation industrielle**. La plateforme de compostage en est une.

Elle permet de traiter des **gros volumes de biodéchets** et vise à les transformer en matière fertilisante, le compost, en présence d'oxygène.

Pour que ce processus ait lieu, les biodéchets sont stockés en tas, appelés andains. Leur montée en température est contrôlée pendant plusieurs semaines afin d'assurer l'hygiénisation, la bonne dégradation, puis la maturation. Le compost obtenu répond à la norme NFU44-051.



Plateforme de compostage

## EN QUOI EST-CE INTÉRESSANT ?

Il permet de **produire un compost local de qualité**, riche en matière organique stable, **directement utilisable en agriculture** pour enrichir les sols.

Il **réduit significativement le volume des ordures ménagères** à traiter, contribuant ainsi à une gestion plus durable et moins coûteuse.

Enfin, il s'inscrit pleinement dans les objectifs réglementaires et environnementaux en favorisant le retour au sol et la circularité des ressources.



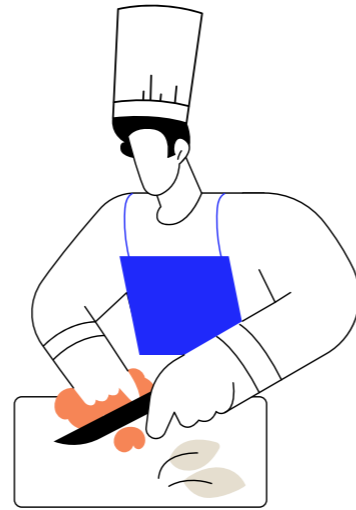
## GUIPAVAS

### PLATEFORME : ASSOCIATION VERT LE JARDIN

Créée en 2000 pour développer les pratiques de compostage sur la métropole brestoise, l'association s'est régionalisée et **anime aujourd'hui 131 jardins et 122 composteurs partagés en Bretagne**.

En 2022, Vert le Jardin se lance dans la **collecte à vélo des biodéchets** d'une quinzaine d'établissements sur le port de Brest. L'opération permet d'alimenter 2 plateformes de compostage et de valoriser le compost directement en production maraîchère dans les fermes de l'association.

# UNITÉ DE MÉTHANISATION



**BIODÉCHETS ACCEPTÉS**  
Selon le cahier des charges du site de valorisation

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

La méthanisation est un **procédé industriel** visant à dégrader de la matière organique en absence d'oxygène, par fermentation.

Elle produit du **biogaz** pouvant être injecté dans le réseau de gaz de ville, utilisé pour des véhicules, ou transformé en chaleur ou en électricité. Du digestat est également produit. Cette matière fertilisante est utilisable en agriculture après un passage en tunnel de maturation.

Il existe 4 unités de méthanisation habilitées à accueillir des biodéchets dans le Finistère.



↑ Unité de méthanisation

## EN QUOI EST-CE INTÉRESSANT ?

Les **biodéchets** représentent une ressource énergétique encore sous-exploitée. Ils sont facilement fermentescibles, ce qui les rend compatibles avec le processus de méthanisation à l'issue d'une collecte par un tiers.

Après une phase obligatoire d'hygiénisation (70°C pendant 1h), ils peuvent être **intégrés au processus en toute sécurité sanitaire**.



### 📍 PLOURIN

#### UNITÉ : SAS MÉNEZ AVEL

Créée par un collectif de 9 éleveurs porcins du Pays d'Iroise, cette **unité de méthanisation territoriale** traite chaque année 25 000 tonnes d'intrants, dont une part croissante de biodéchets collectés localement auprès d'acteurs économiques et collectivités.

Leur modèle repose sur une **logistique de proximité**, une **mutualisation des outils** et un **ancrage territorial fort**. Il permet une **relocalisation de la valeur ajoutée énergétique et agronomique**.



↑ Réduire le gaspillage alimentaire  
📍 SAINT-THONAN



↑ Collecte  
📍 BREST & GUIPAVAS



↑ Déshydrateur  
📍 QUIMPER



↑ Déshydrateur  
📍 CARANTEC

# LES SOLUTIONS VECHALL



↑ Digesteur  
📍 LESNEVEN



↑ Composteur rotatif manuel  
📍 PLOUFRAGAN



↑ Bac de compostage  
📍 CONCARNEAU



↑ Unité de méthanisation  
📍 PLOURIN



# OÙ TROUVER CES SOLUTIONS ?

## Avez-vous contacté votre collectivité ?

Selon votre projet, elle peut vous proposer un service, vous équiper et vous accompagner.

Elle n'a cependant pas l'obligation de pourvoir à la gestion des déchets professionnels et dans ce cas, c'est à vous de mettre en place la solution la plus adaptée.

### COLLECTE

#### Guyot Environnement

Anaïs Bouvet  
02 98 80 95 50  
anaïs.bouvet@guyotenvironnement.com

#### Les Recycleurs Bretons / Paprec

Antoine Le Joncour  
07 75 22 54 45  
antoine.lejoncour@paprec.com

#### Marc S.A.

Stéphane Sueur  
06 80 91 15 85  
ssueur@marc-gw.fr

#### Refood

Gérald Mohimont  
06 75 49 07 99  
gerald.mohimont@saria.fr

#### Suez

Erwan Le Falher  
07 86 93 59 06  
erwan.lefalher@suez.com

#### Valoléique

Daniel Guianvarch  
07 88 79 23 98  
daniel@valoleique.fr

#### Véolia

Manaïg Merour  
06 15 72 82 38  
manaig.merour@veolia.com

#### Collecte à vélo à Brest

**Éco Action +**  
Brigitte Marzin  
06 84 96 18 14  
b.marzin@eco-action-plus.fr

#### Vert Le Jardin

02 98 46 06 92  
bretagne@vertlejardin.fr

#### Collecte à vélo à Douarnenez

**La Collecte**  
Johanny Le Dem  
07 69 27 99 38  
lacollecte@proton.me

#### Établissements scolaires publics du Finistère

Un marché de collecte de vos biodéchets existe dans le cadre du groupement de commande des établissements publics locaux d'enseignements du Finistère Renseignements pour adhésion au 02 98 88 12 20

### COMPOSTEUR ROTATIF MANUEL

#### Composterre, distributeur

Pascal Revallier  
06 10 56 22 91  
pascal.revallier@composterre.com

#### Emeraude Création, fabricant

Xavier Creze  
06 80 07 81 78  
xavier.creze@emeraude-id.fr

#### Formacompost, distributeur

Christophe Boudet  
06 12 25 10 15  
christophe.formacompost@gmail.com

### COMPOSTEUR ROTATIF ÉLECTRIQUE

#### Culbutto, fabricant

Teo Toriani  
06 95 14 66 36  
teo@lhs-groupe.com

### DÉSHYDRATEUR

#### Dynamic Planet

Isabelle Bauduin  
06 62 82 77 39 / 04 71 03 88 75  
contact@dynamic-planet.com

#### Valwast

Ludivine Blanc  
06 27 07 55 39  
ludivine.blanc@valwast.com

### DIGESTEUR

#### France digesteur

M. Michaud  
06 76 57 10 71

#### Hyproset

Thierry Fauvet  
06 67 95 53 79

#### Ouest Biodéchets

Élodie Lopin  
06 76 91 26 82  
contact@ouest-biodechets.com

#### Red Organic

Serge Sommier  
ssommier@redorganic.fr

#### Valwast

Ludivine Blanc  
06 27 07 55 39  
ludivine.blanc@valwast.com

## Retrouvez ces solutions en cartographie



↑ Réalisée en 2025 par la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne, l'ADEME, la région Bretagne et l'Observatoire de l'environnement en Bretagne

### COMPOSTEUR

#### Fournitures du matériel

#### Caeterra

Guillaume Canard  
06 10 33 84 44  
g.canard@caeterra.fr

#### Cocico

Laurent Toulet  
06 77 95 08 00  
laurenttoulet@gmail.com

#### Éco Action +

Brigitte Marzin  
06 84 96 18 14  
b.marzin@eco-action-plus.fr

#### Emeraude Création

Xavier Creze  
06 80 07 81 78  
xavier.creze@emeraude-id.fr

#### Accompagnement, formation

#### Cocico

Laurent Toulet  
06 77 95 08 00  
laurenttoulet@gmail.com

#### E.I Arborecence

Sonia Jore  
06 64 67 02 30  
arborecence@lilo.org

#### La Clé Ressource

Élodie Guirlet  
06 80 74 34 35  
e.guirlet@gmail.com

#### La Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère

Charly Rio  
02 98 25 16 78  
mab29.rio@agrobio-bretagne.org

#### Terreau vivant

Marie Alix Ducorps  
06 63 77 32 53  
terreau.vivant@gmail.com

#### Vert Le Jardin

02 98 46 06 92  
bretagne@vertlejardin.fr



## RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

#### Aux Goûts du jour

02 90 41 77 84  
contact@agdj.fr

#### Chambre de commerce et d'industrie

Émilie Richard  
02 98 98 29 81 / 07 63 63 56 68  
emilie.richard@bretagne-ouest.cci.bzh

#### Chambre de métiers et de l'artisanat

06 84 81 83 45  
herve.moguerou@cma-bretagne.fr

#### G4DEC

Marie-Lise Quillé  
07 57 40 76 59  
bioressources@g4dec.bzh

#### Labocéa

02 96 69 02 10  
contact@laboceia.fr

#### Panier anti-gaspi

**Phenix**  
07 61 63 55 18  
charline@wearephenix.com

#### Too Good To Go

06 30 01 11 73  
efleurot@toogoodtogo.fr

#### Dons alimentaires

**Les Restos du Cœur**  
02 98 86 60 03  
ad29.siege@restosducoeur.org

#### Solaal

06 31 56 06 52  
bretagne@solaal.org

#### Équipement de suivi/pesée

**Axibio**  
Pierre-André Galy  
06 37 31 38 52  
pagaly@axibio.com

## Faites-vous accompagner et conseiller

Vechall vous aide à trouver des solutions en activant un réseau d'experts finistériens de la transition écologique.

Cette plateforme publique et gratuite apporte à votre structure un conseil sur-mesure.



Plus d'informations sur  
**VECHALL.BZH**

06 81 17 68 70  
contact@vechall.bzh

## Trouvez des aides financières

sur [mission-transition-ecologique.beta.gouv.fr](https://mission-transition-ecologique.beta.gouv.fr)

