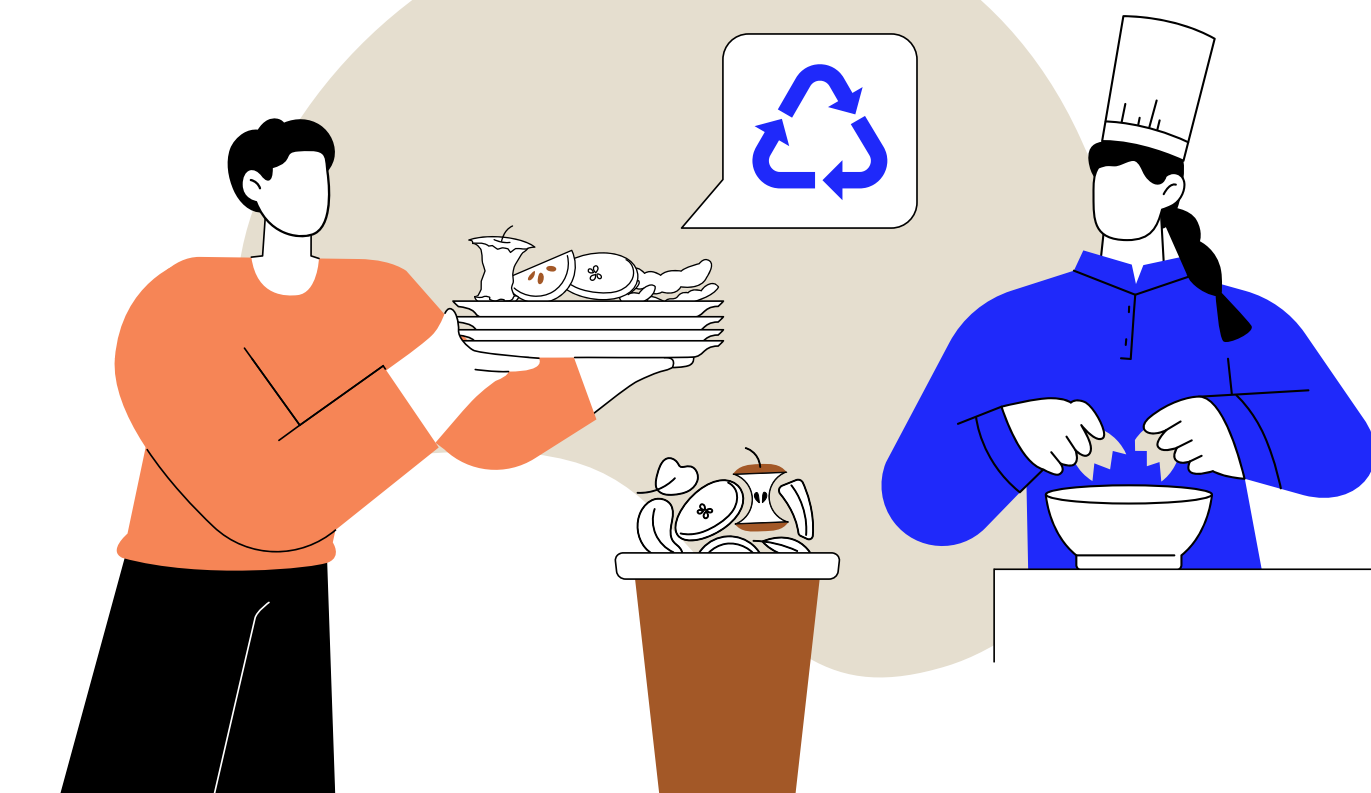


POUR LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

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

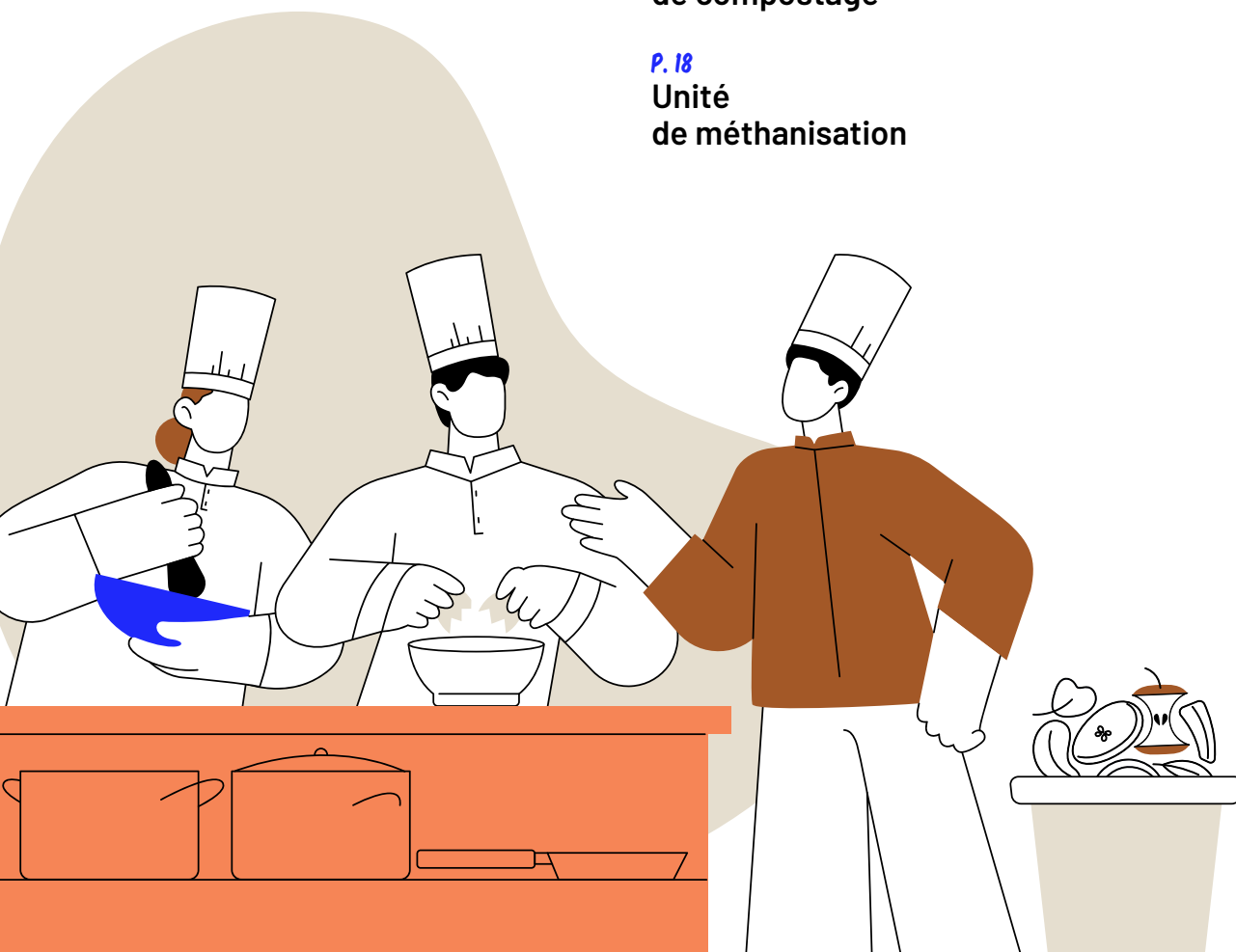
P. 18

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^{er} 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

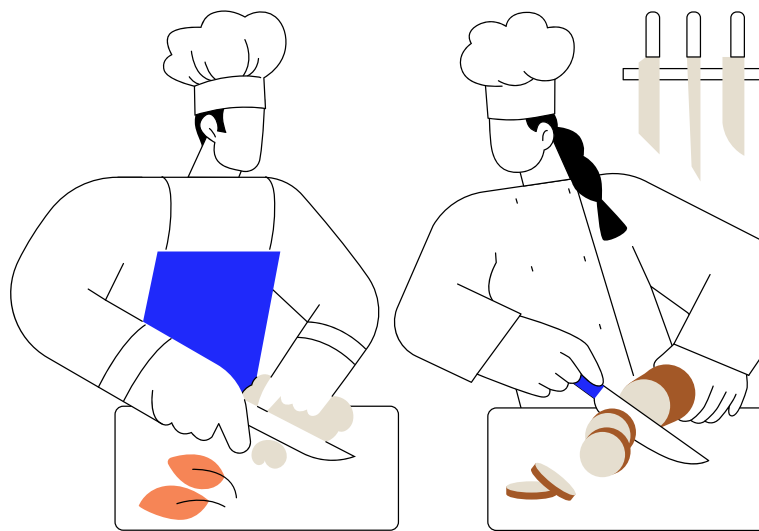
UN LEVIER STRATÉGIQUE ET ÉCOLOGIQUE POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE

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 AGEC 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 équiper leurs cuisines centrales et leurs restaurants scolaires de balances connectées pour analyser les pertes.

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

EXEMPLES INSPIRANTS

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 - Trier et valoriser les déchets alimentaires : comment et à quel coût ?

Selon le volume et sa fréquence par semaine :

- Producteurs < 5 t/an = **1 210 €/T**
- Producteurs 5 à 10 t/an = **720 €/T**
- Producteurs > 10 t/an = **630 €/T**



TEMPS

5 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

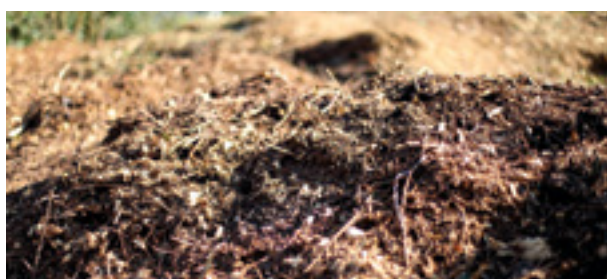
Source ADEME - Mai 2022 - Déchets des professionnels & établissements publics



Gestion simplifiée



Faisabilité variable selon l'offre disponible sur chaque territoire



RÈGLEMENTATION

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 de **1M²**



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/conserv



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



↑ 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.



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

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 **enrichie 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 de 1M²



TEMPS
10 min/jour environ



INVESTISSEMENT
À partir de 6000€ 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/ conserver



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



↑ 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 de 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.

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

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



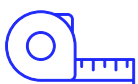
BIODÉCHETS ACCEPTÉS

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



TEMPS

15 min/jour environ



ENCOMBREMENT

À partir de **3M²**, 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 **1 000 à 6 000 € 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

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 maintenance régulière



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

RÉGLEMENTATION

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.

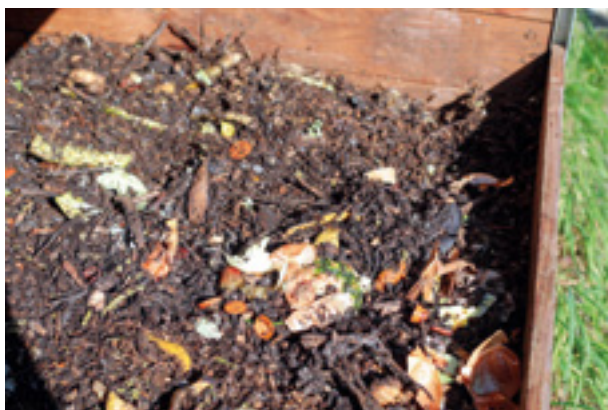
L'usage du compost produit sur un site de compostage est limité au seul producteur de biodéchets ou l'exploitant du site pour son propre usage pour des activités de jardinage.

VALORISATION

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

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 3 M² 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 3 M² selon la capacité



TEMPS
10 min/jour environ



INVESTISSEMENT
De 7 000 à 8 000 € HT



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

Approvisionnement en matière sèche + consommation électrique + maintenance annuelle

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



↑ Unité de méthanisation

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.

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 1 h), 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**.

TRIER & VALORISER



↑ Réduire le gaspillage alimentaire
📍 SAINT-THONAN



↑ Collecte
📍 BREST & GUIPAVAS



↑ Déshydrateur
📍 QUIMPER



↑ Déshydrateur
📍 CARANTEC

LES SOLUTIONS VECHALL



↑ Digesteur
📍 LESNEVEN



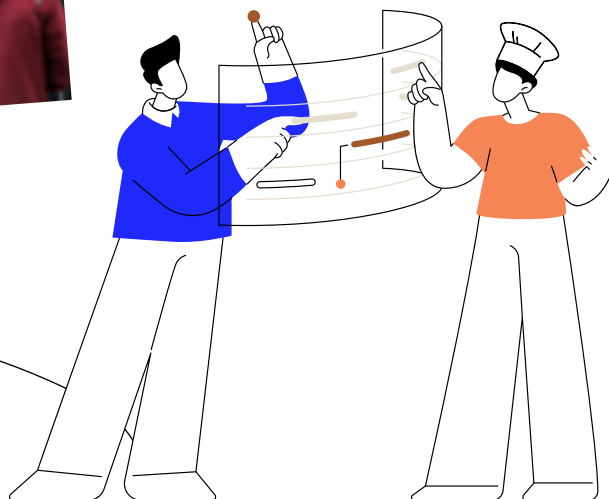
↑ Composteur rotatif manuel
📍 PLOUFRAGAN



↑ 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

Marie Quiniou
06 16 97 14 72
m.quiniou@recycleurs-bretons.fr

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.martin@eco-action-plus.fr

Vert Le Jardin

Karine Roudaut
02 98 46 06 92
bretagne@vertlejardin.fr

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

Culbuto, 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

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

Marie Cultive

Marie Carpentier
06 80 54 89 81
mariecultive29@gmail.com

Terreau vivant

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

Vert Le Jardin

Karine Roudaut
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@laboce.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



Facilitateur
de la transition
écologique en Finistère

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



En partenariat avec les collectivités du Finistère, la Chambre de commerce et de l'industrie du Finistère, la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne, le G4DEC, l'UMIH29, AGORES et Charcuterie Gourmande.

Avec la participation financière de

