



Les biodéchets, on les gère!



Solutions pour la gestion des déchets organiques de la restauration professionnelle



Réseau Biodéchets
Neuchâtelois

Association cantonale des professionnels de la valorisation des déchets organiques



Restes de cuisine: hygiénisés et valorisés



L'utilisation des déchets organiques de la restauration (lavures) pour compléter l'alimentation des animaux **est interdite depuis le 1^{er} juillet 2011**. De plus, des **règles sanitaires strictes** ont été récemment mises à jour afin de **garantir une hygiène irréprochable** tout au long du processus de traitement. **Dans ce contexte et avec l'instauration de la taxe au sac au 1^{er} janvier 2012, le Réseau Biodéchets Neuchâtelois souhaite vous offrir des solutions innovantes et efficaces pour la prise en charge et la valorisation de vos lavures.**

Le service proposé et décrit ci-dessous comprend une chaîne complexe d'actions permettant de garantir l'hygiène tout au long du processus d'enlèvement et de traitement. L'accent est également mis sur l'optimisation de la valorisation énergétique (électricité et chaleur) et matière (compost et digestat) des déchets réceptionnés, dans le respect du développement durable.

Service proposé

Le service proposé par les entreprises membres du RBN comprend:

- La mise à disposition de conteneur(s) de 140 litres;
- Un ramassage sur site selon une tournée régulière du lundi au vendredi;
- L'échange d'un conteneur plein par un vide propre;
- Le transport des déchets jusqu'à l'installation de traitement;
- La vidange du conteneur dans l'unité d'hygiénisation (les déchets doivent être broyés et chauffés à 70 °C pendant une heure);
- Le traitement des déchets organiques par méthanisation.

La collecte et le transport de restes d'aliments sont soumis à autorisation. Les véhicules et les conteneurs utilisés à cette fin doivent répondre à des prescriptions spéciales en matière d'hygiène. Les entreprises

membres du RBN sont des professionnels du ramassage et de la valorisation des déchets de cuisine. Elles travaillent dans le respect de l'environnement et sont agréées par les services cantonaux responsables.

Bases légales

L'élimination correcte des déchets de cuisine est régie par les dispositions en vigueur de l'ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux (OESPA) ainsi que par la législation sur les déchets.

- Loi fédérale du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement (LPE), RS 814.01
- Loi fédérale du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties (LFE), RS 916.40 + Ordonnance du 27/06/95 sur les épizooties (OFE)
- OESPA du 23 juin 2004, RS 916.441.22
- Loi cantonale concernant le traitement des déchets du 13 octobre 1986.

Déchets concernés

Sont considérés comme déchets de la restauration les restes d'aliments provenant des entreprises professionnelles (telles que restaurants, hôtels, cuisines collectives, cuisines scolaires, cuisines de homes, cantines, hôpitaux, installations militaires, installations de protection civile, foyers et institutions).

Il est nécessaire d'éliminer ces lavures de façon à empêcher la propagation d'agents épizootiques. Les lavures doivent ainsi être exemptes de matières indésirables comme des emballages plastiques, d'aluminium et de métal ou des éclats de verre.



Déchets acceptés

Sont ainsi acceptés comme restes d'aliments:

- ✓ retours d'assiette crus et cuits;
- ✓ épiluchures;
- ✓ coquillages;
- ✓ marc à café;
- ✓ huiles végétales usagées;
- ✓ ...



Déchets refusés

- ✗ Ordures ménagères, tubes, berlingots, serviettes
- ✗ Litières minérales (sable à chat, graviers) et excréments d'animaux
- ✗ Attaches, ficelles, sacs d'aspirateur, filtres divers
- ✗ Mégots de cigarettes, cendres de bois, suie
- ✗ Copeaux de tronçonnage, bois traité
- ✗ Plantes à problèmes (rumex, chardons, néophytes)
- ✗ Vaisselle, serviettes et langes biodégradables
- ✗ Papier, matières plastiques, déchets métalliques, conserves, boîtes
- ✗ Piles, bocaux, débris de verre ou de porcelaine, terre cuite, pierres et cailloux



La plupart de ces déchets peuvent être récupérés dans d'autres contenants prévus à cet effet.

Liste détaillée sous: www.reseau-biodechets-ne.ch

La qualité et l'innocuité du compost obtenu dépendent directement de ce que vous mettez dans votre conteneur. Aussi, le respect des règles sanitaires sur toute la chaîne de collecte ainsi que la fréquence de levées des contenants sont des éléments fondamentaux.

Attention: les restes d'aliments que les ménages peuvent remettre à la collecte publique des déchets verts (infos de la commune) ou valoriser eux-mêmes ne sont pas concernés. De même, il n'est pas autorisé de remettre les déchets organiques de restauration à la collecte publique des déchets verts.

Les biodéchets, on les gère!



Biodéchets de restauration: une vie après l'assiette!

Valorisation...

Grâce aux entreprises membres du RBN, les déchets de restauration sont traités efficacement et proprement dans le canton et valorisés à double titre:

...énergétique...

Le biogaz produit par la méthanisation des lavures est valorisé dans un couplage chaleur-force qui permet de produire électricité et chaleur renouvelables. Ainsi, 1 kg de biodéchets valorisés en électricité permet par exemple d'alimenter un bon téléviseur pendant plus d'une heure ou une ampoule économique pendant plus de 10 heures!

...et écologique

- Engrais naturels, le compost et les digestats issus des installations de biogaz, constituent une ressource naturelle régionale permettant de limiter l'utilisation d'engrais du commerce et les importations de tourbe.
- La valorisation des biodéchets fournit une production d'énergie renouvelable de proximité.
- Les procédés de traitement appliqués aux biodéchets par le RBN leur assurent une hygiène irréprochable, et notamment une absence de bactéries et germes.
- Développement d'activités et maintien de la valeur ajoutée dans nos régions.

Info déchets
Arc jurassien
0842 012 012

Contact administratif:
Secrétariat RBN
T 032 889 36 30
rbn@reseau-biodechets-ne.ch
www.reseau-biodechets-ne.ch