

FORUM DÉCHETS

Bulletin romand d'information sur la diminution et la gestion des déchets

Activités de restauration

112/ septembre 2017

PUSCH

Editorial

Anne-Claude Imhoff
leBird, Prilly

En ce mois de septembre, l'alimentation est au cœur de quelques actions et de nombreux débats: semaine du goût, élevages non conformes, sucres dans les aliments, souveraineté alimentaire, etc. Dans le domaine de la restauration, on mentionnera encore les avis partagés sur le label «fait maison» et la distinction entre pro-

duits bruts et frais, laissant pour certains la porte trop ouverte à l'industrie agroalimentaire. Celle-ci est toujours plus présente dans les cuisines professionnelles et celles des ménages.

Pourtant, l'industrie n'est pas responsable de tous les maux. Manger moins (de nourriture, de sucre, de matières grasses) ou s'abstenir de gaspiller des aliments est aussi un choix individuel. Les communes peuvent sensibiliser la population et les restaurants à une alimentation équilibrée, durable et de qualité, mais également servir d'exemple dans les collectivités d'accueil. Pas à pas, même avec des budgets serrés et de nombreux couverts, il existe des solutions. En général, elles favoriseront les circuits courts, car les transports de

produits alimentaires sont trop souvent injustifiables; ils facilitent le dumping salarial et environnemental. Les déchets sont en outre de grands voyageurs. Les diminuer contribue à limiter des coûts directs (gestion interne et externe, manutention, enlèvement, etc.) et indirects (production, émissions, etc.). Pour les déchets que l'on ne peut éviter, il s'agit de réfléchir à leur valorisation en recourant à des filières qui permettent les plus grandes économies de matière première.

Ce numéro de Forum Déchets précise les obligations légales et présente quelques pratiques à adapter, selon le mode de fonctionnement des établissements et leur localisation.

Des pratiques qui font recette

L'activité de restauration produit des déchets similaires aux déchets ménagers. Les enjeux principaux du domaine sont la prévention des déchets et, en particulier, la limitation du gaspillage alimentaire ainsi que la valorisation optimale des biodéchets et celle des emballages. Les établissements de restauration aussi bien collective que commerciale maîtrisent-ils la production et la destination de leurs déchets? Quel est le rôle des communes dans ce domaine?



123rf/g10ck3g

Hormis les casernes, les «caterings» de transports aériens, les hôpitaux et les EMS, l'activité de restauration en Suisse* compte environ 35 000 établissements, dont 8000 restaurants scolaires ou d'entreprises. Elle produit une majorité de biodéchets (composés de restes de repas et de leur préparation), des emballages, des huiles

* Source: rapport de la Confédération en réponse au postulat 12.0385

alimentaires usagées et des résidus de bacs à graisse. Les hôpitaux, restaurants rapides et maisons de retraite ont une production relativement stable en cours d'année, mais la restauration commerciale rencontre des variations selon les saisons, voire hebdomadaires. De plus en plus de restaurants collectifs ou commerciaux ne cuisinent plus, mais travaillent avec des aliments préparés, conduisant à une augmentation de la quantité d'emballages plastiques.

Des emballages qui en disent long

Emballages primaires (barquettes en métal, pots ou bouteilles en verre ou en plastique...), cartons ou films plastiques contenant les emballages primaires, emballages de transports (palettes, cartons, etc.): les volumes de déchets sont vite conséquents dans un restaurant. Les poubelles en disent d'ailleurs long sur l'organisation dans ce dernier. De plus en plus souvent, les cuisiniers ne font que débarrasser, réchauffer et assembler (voir aussi la page Point de vue). Rares sont les restaurants qui ne cèdent pas à la solution de facilité de l'agroalimentaire et à son offre d'aliments déjà transformés (viandes précuites, légumes découpés et blanchis, desserts en poudre ou en boîte, etc.), donc rares sont les emballages ayant contenu des fruits et légumes entiers. Pourtant, les fournisseurs les reprennent souvent en retour de commande. La production de verre usagé varie également d'une pratique à l'autre: elle est responsable d'environ 0% de la production de déchets des restaurants scolaires à 40% pour les cafés-restaurants sans verre consigné ni offre d'eau du robinet.

Peu de gaspillage alimentaire

La cuisine dite d'assemblage explique peut-être en partie que le secteur de la restauration ne soit, en Suisse, la source que de 5% du gaspillage alimentaire, alors que 30% incombent à l'industrie de transformation agroalimentaire et 45% aux ménages. Les plats précuisinés limitent certainement le gaspillage de légumes frais par les restaurants, mais pas les emballages ni les additifs ou autres conservateurs. Et si les épiluchures se font de plus en plus rares, chaque établissement doit néanmoins éliminer ses déchets de table dans le respect des législations fédérale, cantonale et parfois communale.

Depuis le 1^{er} juillet 2011, l'Ordonnance sur l'élimination des sous-produits animaux

(Suite en p. 4.)



0,8 litre, c'est la quantité d'huile alimentaire usagée produite pour 10 repas servis dans la restauration rapide, contre 0,3 l dans la restauration traditionnelle et 0,08 l dans la restauration collective (source: Ademe). Les déchets d'huiles et matières grasses alimentaires (code 200125) ainsi que les résidus de séparateur de graisses (code 190809) sont à éliminer auprès d'un repreneur agréé. Les séparateurs de graisses doivent être vidangés aussi souvent que nécessaire (en principe au minimum une fois par an, parfois mensuellement). La norme suisse SN 592000 donne la compétence aux autorités cantonales de préciser cette fréquence.

(OESPA) interdit l'affouragement des porcs avec les restes de repas (lavures) provenant des entreprises professionnelles ainsi que du trafic transfrontalier (à noter que certains cantons incluent les restes d'aliments des ménages). Ce sont les vétérinaires cantonaux qui contrôlent les entreprises professionnelles remettantes de restes d'aliments, les exploitations de traitement qui détiennent des animaux de rente, et quiconque collecte, transporte ou traite des restes d'aliments.

Eviter la prolifération d'agents infectieux

L'entrée en vigueur de l'ordonnance sur la limitation et l'élimination des déchets (OLED) le 1^{er} janvier 2016 n'a pas conduit à une interdiction totale et fédérale de l'incinération des lavures, même si l'article 14 sur les biodéchets met la priorité sur une valorisation matière ou la méthanisation pour leur traitement. A l'exception de Genève, les cantons romands autorisent l'élimination des restes de repas par la

collecte des ordures ménagères, si aucun jus ne s'échappe des conteneurs fermés. La priorité reste d'éviter la prolifération d'agents infectieux.

Mais les installations de biogaz constituent la valorisation la plus rationnelle. En plus de produire de l'énergie, elles donnent aussi du fertilisant (au contraire des digesteurs de stations d'épuration). Certains restaurants se servent de compacteurs qui permettent d'obtenir un engrais utilisable dans l'agriculture (sous réserve des prescriptions de l'OESPA), mais ils sont gourmands en énergie et produisent un volume d'eaux usées non négligeables, d'ailleurs à considérer comme déchets. En raison de leur teneur importante en matières organiques, elles ne peuvent aller aux égouts sans risquer de perturber leur fonctionnement, de même que celui des stations d'épuration.

Des coûts logistiques variables

Les coûts de transports des biodéchets dépendent des quantités et de la fréquence, également de la situation géographique. Les établissements eux-mêmes les prennent généralement en charge. Cependant, certaines communes (voir l'exemple de Carouge en page 8) acceptent d'assumer les coûts de collecte pour éviter que les déchets de repas (en particulier des petits restaurants) se retrouvent dans les ordures ménagères. Dans un mémento édité en avril 2016, l'association hôtellerie-suisse définit des solutions logistiques différentes selon la taille de l'établissement. Des conteneurs classiques pour ceux qui servent jusqu'à 50 repas par jour (5 à 6 kg de matière fraîche) à l'installation de biogaz semi-industrielle pour les plus grands (40 kg journaliers), elle recommande, pour les entreprises de taille moyenne, un entreposage en cuve sans odeur.

Déchets urbains ou industriels?

Tant que l'aide à l'exécution de l'OLED ne définit pas avec davantage de précision la notion de «déchets urbains» et faute de jurisprudence, les communes peuvent a priori considérer les déchets des restaurants comme analogues à ceux des ménages et les englober dans les déchets urbains, soumis au monopole communal. Mais en raison des quantités produites, qui diffèrent de celles d'un ménage, la plupart les catégorisent déchets industriels et n'interviennent pas dans leur gestion, même si une levée coordonnée – payante ou non – avec les déchets des ménages peut s'avérer optimale. Les communes qui collectent les restes de tables doivent se conformer aussi bien à l'OESPA qu'à d'autres bases légales,

AU MENU DU JOUR : LE TRI

OBLIGATOIRE

- Déchets alimentaires** : Déchets de fruits et légumes, déchets de viande, restes de repas crus ou crus, restes de plats (sauf et resto de café).
 - Serbeco SA - 022 341 15 20
 - Transivoire SA - 022 306 15 15
 - Veolia propreté - SRS SA - 022 797 17 80
- Unités hydrauliques** : Les bûches perturbent le fonctionnement des stations d'épuration (STEP) et peuvent obstruer les canalisations. Ne jamais les déverser dans les éviers ou les WC!
 - Dupuis Rémy - 0848 800 801
 - RVM SA - 022 341 10 00
 - Tip Top Junior Sarr - 079 429 05 38
- Piles** : Attention : déchets spéciaux les plus polluants de nos poubelles. Récupérer systématiquement toutes les piles et accumulateurs (y compris les piles dites «vertes»). Reprise gratuite dans tous les points de vente.

IMPORTANT

- Papiers Cartons** : A récupérer : emballages en papier et en carton, journaux, magazines, prospectus, papier à lettres, papier d'ordinateur, enveloppes, etc. A jeter à la poubelle : emballages composites (brique de lait, de jus de fruit), papiers souillés (papier ménages, serviettes et nappes, etc.) Pour en savoir plus : www.ge.ch/vospapiersvvp
 - Paprec SA - 022 343 77 60
 - Reppis SA - 022 341 122 00
 - Robelli SA - 022 342 28 02
- Verre** : A récupérer : bouteilles, bocaux, flacons A jeter à la poubelle : vaisselle cassée (porcelaine)
 - Ekorecup Sarl - 078 818 04 06
 - Serbeco SA - 022 341 15 20
 - Transivoire SA - 022 306 15 15
 - Veolia propreté - SRS SA - 022 797 17 80

A NE PAS OUBLIER

- Alu** : Boîtes de conserve, canettes, papier d'aluminium, barquettes, plats de présentation, casseroles et ustensiles
 - RVM SA - 022 341 10 00
 - Veolia propreté - SRS SA - 022 797 17 80
- Éclairages** : A récupérer : ampoules économiques tubes fluorescents (encastrés) A jeter à la poubelle : ampoules classiques à incandescence Reprise gratuite dans les points de vente
- PET** : Bouteilles en PET ayant contenu des boissons
 - Ekorecup Sarl - 078 818 04 06
 - RVM SA - 022 341 10 00
 - Serbeco SA - 022 341 15 20
 - Transivoire SA - 022 306 15 15
- Textiles** : Textiles et vêtements usagés en bon état
 - Armée du salut - 022 735 15 80
 - Caritas Genève - 022 884 99 99
 - Centre social protestant - 022 884 38 00
 - Emmaüs - 022 301 57 57

INVENDUS ALIMENTAIRES

Les surplus alimentaires encore comestibles (fruits, légumes, pain, plats cuisinés non-servis) sont récoltés par l'association PARTAGE qui les redistribue gratuitement à 30 associations caritatives genevoises.

- PARTAGE - 022 301 11 78

Certains des entreprises ci-dessus sont à même de vous proposer un service «clief en main» pour la gestion de l'intégralité de vos déchets. Pour toute autre question : Info-Service 022 546 78 00

REPUBLIQUE ET CANTON DE GENÈVE

PENSEZ-TRI AU TRAVAIL AUSSI

WWW.GE.CH/PENSEZ-TRI

En 2011, l'Etat de Genève indiquait que, dans l'hôtellerie et la restauration, les deux tiers des déchets finissant à la poubelle étaient recyclables. La législation cantonale stipule que «les entreprises de la restauration et de l'hôtellerie doivent en outre éliminer séparément les déchets de cuisine et les huiles». Cette affiche présente également les autres fractions à trier dans ce secteur d'activité et rappelle que les surplus encore comestibles sont récoltés par l'association Partage. On pourrait encore ajouter la filière des appareils électroniques, toujours plus fréquents dans les salles de restaurant (menus ou commandes).

Filières d'élimination des restes d'aliments

Élimination légale

- > Élimination avec utilisation de l'énergie et de la matière: méthanisation dans une installation de production de biogaz (soumise à autorisation).
- > Élimination avec utilisation de l'énergie: élimination dans une usine d'incinération des ordures ménagères.
- > Élimination avec utilisation de la matière: valorisation agricole en tant qu'engrais, après traitement conforme à l'OESPA ou séchage par évaporation.

Élimination illégale

- > Transformation en aliments pour les animaux.
- > Élimination par les égouts (y compris les produits d'installation de compactage, considérés comme déchets et non comme eaux usées).
- > Valorisation agricole sans traitement.
- > Élimination directe par compostage.
- > Élimination par la collecte publique des déchets verts.
- > Décharge sauvage, enfouissement.

Les services cantonaux (environnement et affaires vétérinaires) ont informé les remettants, repreneurs et communes de la manière correcte d'éliminer les restes d'aliments à partir du 1^{er} juillet 2011. Les informations ci-dessus sont tirées du document publié par le canton du Jura.

en particulier l'ordonnance sur les mouvements de déchets (OMoD). De plus, les communes sont compétentes pour contrôler le respect des prescriptions relatives à la protection des eaux et à l'environnement.

De l'huile dans le camion de ramassage?

Le plan de gestion des déchets du canton de Vaud (2016) indique que le secteur de la restauration produit environ 10 tonnes d'huiles et de graisses végétales par année. Les résidus de séparateurs de

graisses représentent 95% de la production. Anciennement considérés comme déchets spéciaux [ds] dans la législation fédérale, ces déchets entrent dorénavant dans la catégorie des autres déchets soumis à contrôle [sc]. Si un document de suivi d'élimination n'est plus nécessaire, les restaurants doivent néanmoins s'assurer que l'entreprise qui reprend ces déchets dispose d'une autorisation cantonale. On rappellera aussi aux communes que les huiles provenant de déchèteries restent des déchets spéciaux et qu'il est, par consé-

quent, interdit de les déclasser en huiles de restaurant. Si les biocarburants étrangers ne les concurrencent pas trop, la valorisation des huiles de restaurant en biodiesel devrait se développer, grâce à des moteurs toujours plus compatibles et à la limitation du biodiesel de première génération (issue du colza en Suisse).

Anticiper la place nécessaire

Une installation de séparation des graisses n'est en général pas nécessaire sur le lieu de production pour une cuisine préparant moins de 300 repas chauds par jour (norme SN). Dans le cadre de la conception du bâtiment ou d'une réhabilitation, il est cependant judicieux de planifier le système d'évacuation de la cuisine en vue d'une implantation ultérieure. Un dimensionnement adapté est aussi indispensable pour garantir l'espace suffisant au stockage sélectif des déchets et à leur éventuel prétraitement (par exemple le broyage ou le compactage des emballages). Il devra tenir compte de nombreux paramètres: cuisine locale ou d'assemblage, boissons en consignes ou à emballage unique, vaisselles jetables ou non, fréquences de collecte, évolutions prévisibles, etc. Cela tout en respectant la règle qui prescrit l'élimination des déchets de façon à interdire le croisement des circuits d'évacuation des déchets avec ceux de la préparation des aliments.

De la cantine scolaire au repas à domicile

Les communes s'impliquent de plus en plus fréquemment dans l'organisation des repas pour les élèves, et aussi pour les personnes âgées: accueil en milieu scolaire, EMS, soins à domicile, centre de vie, etc. Qu'elles emploient leur propre personnel ou mandatent un prestataire, elles peuvent imposer – en plus des critères incontournables d'hygiène et de sécurité – des règles élémentaires dans la politique d'achats responsables (denrées, produits d'entretien, etc.), la prévention du gaspillage alimentaire et la limitation des déchets. Certaines entités définissent des objectifs plus audacieux, comme l'implication des convives dans l'élaboration des menus ou l'organisation régulière de pesées des aliments gaspillés. Il reste cependant et très souvent difficile, en particulier avec les adolescents, de concurrencer la restauration rapide et de limiter la production d'emballages jetables.



L'association United Against Waste (UAW) a réalisé une étude sur le gaspillage alimentaire dans l'hôtellerie. Les déchets alimentaires générés correspondent à des frais d'exploitation d'un franc par hôte et par menu. Parmi les petits changements permettant de les diminuer, on peut citer la réduction de l'offre, qui contribue également au positionnement clair de l'établissement, et l'adaptation des portions.

Anne-Claude Imhoff
leBird, Prilly

Restaurants de collectivités: les communes ont un rôle à jouer

La société Beelong a conçu un indicateur qui permet d'évaluer l'impact des denrées alimentaires sur l'environnement. Elle travaille aussi avec l'Unité du développement durable de l'Etat de Vaud, pour définir des critères d'appel d'offres aidant les collectivités publiques à choisir leurs prestataires.

Forum Déchets: Comment est calculé l'indicateur Beelong?

Charlotte de La Baume: On évalue un aliment sur la base de cinq critères en fonction de notes allant de A à G, sur le même principe que l'étiquette-énergie des appareils ou des bâtiments. La moyenne des notes indique la performance d'une denrée ou d'une commande. Les critères sont la provenance, la saisonnalité, le mode de production, l'impact sur le climat et les ressources, le degré de transformation de l'aliment (niveau de valorisation en cuisine). Nous avons évalué plus de 40 000 produits.

FD: Cuisine-t-on encore, en particulier dans les restaurants collectifs?

CdLB: Beaucoup de repas ne sont plus confectionnés sur place, mais cela varie beaucoup d'un restaurant à l'autre. Les contraintes auxquelles sont soumises les cuisines de collectivité poussent les professionnels vers des solutions de facilité. Et l'industrie développe des gammes de produits alimentaires de plus en plus pointues pour répondre à ces besoins. C'est pourquoi notre indicateur permet aussi d'évaluer des aliments déjà préparés.

FD: Comment se déroule par exemple la labellisation d'une cantine et combien coûte-t-elle?

CdLB: Nous n'attribuons pas de label aux restaurants: nous proposons un diagnostic de l'impact environnemental de leurs achats alimentaires, suggérons des pistes de solutions et leur délivrons un certificat. D'abord, nous réalisons un état des lieux



Les professionnels de la restauration sont de plus en plus sensibles au développement durable.

pendant deux périodes (été et hiver) sur la base des bulletins de livraison. Ce bilan donne des possibilités d'amélioration sur les pratiques d'achat. Les clients ont ensuite accès à leurs résultats sur notre base de données et peuvent modifier les critères pour perfectionner leurs résultats. Le prix de l'étude varie selon des critères comme le nombre de produits et de fournisseurs différents. Elle est en moyenne de 4000 à 5000 francs. (NDLR: le canton de Vaud prend en charge les coûts d'une formation¹ de deux demi-journées sur les produits locaux et de saison dans la restauration collective, y compris une présentation du diagnostic Beelong).

FD: Quelles sont les mesures les plus efficaces?

CdLB: La plus facile est de remplacer un produit par un autre équivalent, mieux noté, chez le même fournisseur. Notre rôle n'est pas d'imposer quoi que ce soit. Les pistes d'amélioration données peuvent concerner directement des produits, mais également les menus ou l'organisation en cuisine. Nous suggérons aussi à nos clients d'être exigeants avec leurs fournisseurs, de poser leurs conditions. Nous ne jugeons pas la qualité du travail ni les aspects nutritionnels, mais nous examinons les critères économiques induits par les changements proposés. Cependant, ils sont souvent peu

déterminants. Par contre, la transparence est importante. Les consommateurs ont le droit de savoir ce qu'ils ont dans leur assiette. Servir une «crème de chanterelles» dont le principal ingrédient est l'huile de palme n'est pas correct, encore moins dans une crèche ou une école.

FD: L'impact des emballages est-il mesuré?

CdLB: L'indicateur ne prend pas en compte le conditionnement des produits ni aucun élément sur la production de déchets, car ces données sont aujourd'hui difficilement accessibles de manière structurée. Ce n'est toutefois pas exclu pour le futur, puisque l'indicateur est en développement constant.

FD: Voyez-vous une évolution des sensibilités auprès des professionnels ou des politiques?

CdLB: Oui, il y a une volonté citoyenne et politique de plus en plus forte envers une alimentation durable et, surtout, pour une meilleure transparence du système alimentaire. Les professionnels de la restauration sont aussi de plus en plus sensibles à ce sujet. Grâce à eux, leurs fournisseurs d'aliments commencent à s'organiser pour répondre à une demande croissante d'informations sur les produits. Forts de notre connaissance² de la restauration et du marché, nous pouvons proposer des pistes d'amélioration qui n'ont pas ou ont peu d'incidence sur les prix, le fonctionnement de la cuisine ou la qualité des plats. La démarche permet de réaliser que de petits changements ont souvent un grand impact.

Informations recueillies auprès de **Charlotte de La Baume**, associée gérante, Beelong Sàrl, www.beelong.ch



L'évaluation des produits reprend le modèle de l'étiquette-énergie.

¹ Pour les cuisiniers ou acheteurs de denrées alimentaires engagés dans des cuisines en gestion directe au sein d'entités publiques ou parapubliques; personnes ou responsables politiques intéressé-e-s.

² Les associés sont diplômés de l'École hôtelière de Lausanne.

Des solutions innovantes pour la collecte et le tri des déchets

Avec la récente intégration de SRS, le groupe Helvetia Environnement devient la référence en Suisse romande et se positionne comme le moteur d'une industrie en pleine mutation. Ses filiales Transvoirie et Sogetri accélèrent le développement de leurs offres de services.

Au printemps 2017, les deux poids lourds de la collecte des déchets en Suisse romande, SRS (Swiss Recycling Services) et Transvoirie, ont décidé d'unir leurs forces. Ce sont désormais plus de 300 collaborateurs et 300 véhicules qui sont au service des collectivités publiques et des entreprises. Tous types de déchets sont concernés: urbains, industriels, restauration, activités hospitalières, etc. En collaboration avec Sogetri, les sept agences de Transvoirie proposent un maillage complet du territoire romand. En réduisant le nombre de kilomètres parcourus par les véhicules, cette proximité bénéficie aussi bien à la clientèle qu'à l'environnement. Cette union améliore encore la compétitivité et permet des effets de levier. La récente acquisition de camions répondant aux normes environnementales les plus récentes confirme la volonté de renouveler la flotte de véhicules.

Un interlocuteur unique: Transvoirie services

Avec l'expérience acquise au cours de ses 70 ans d'activité, Transvoirie a bien étoffé sa gamme de services. Aujourd'hui, un bureau de conseil étudie toute nouvelle demande en matière de collecte de déchets, de création et d'entretien de déchetteries enterrées, mais également de services de propreté ou de nettoyage d'espaces urbains. Par ailleurs, l'entreprise conseille les organisateurs d'événements sportifs ou culturels; elle offre des prestations de location et de financement de matériel. Transvoirie propose un guichet unique pour toute demande et élabore des solutions individuelles.

Sogetri: optimiser le tri pour mieux valoriser

Avec ses huit centres de tri et plateformes de transfert de déchets, Sogetri a développé ses compétences et son savoir-faire pour devenir le premier réseau de tri en Suisse romande. En plein essor, Sogetri prend en charge un très large éventail de déchets et regroupe les matières nobles, afin de



Des services à la collectivité et aux entreprises partout en Suisse romande.

les envoyer vers les filières de valorisation adéquates. Le traitement des déchets de fers et métaux s'est par exemple considérablement amélioré durant les derniers mois, grâce à de nouveaux équipements. Depuis peu, Sogetri installe et gère des déchetteries automatiques avec des systèmes de pesage individuel dans des zones industrielles ou artisanales. Elles permettent aux entreprises de regrouper leurs déchets afin de réduire les frais du transport nécessaire à leur évacuation.

Centre de tri 4.0

Sogetri prévoit de mettre en service un centre de tri haute performance totalement robotisé dans le canton de Genève, en 2018. D'autres projets de ce type sont à l'étude ailleurs en Suisse romande, puisque ces nouveaux centres permettent d'améliorer les taux de tri jusqu'à 80 % et les taux de valorisation jusqu'à 70 %. Ce centre traitera des déchets comme les ferrailles, métaux non ferreux, papiers et cartons, verre, textiles, bois, plastiques, etc. Avec un investissement global de plusieurs millions de francs, Sogetri créera quinze emplois qualifiés et exploitera le centre de tri le plus moderne de Suisse.



Transvoirie
www.transvoirie.ch
0800 820 821



Sogetri
www.sogetri.ch
0800 812 813



Sogetri est un réseau romand de tri et de recyclage qui prend en charge tout les types de déchets.

Carouge: vers une diminution des quantités de déchets incinérables

Réputée pour son vieux quartier, la commune de Carouge – avec ses voisines Genève et Lancy – connaîtra prochainement une forte densification dans le cadre du projet urbain Praille Acacia Vernets (PAV). Entretien avec Nils Rademacher, chef de la voirie depuis 2014, sur les actions en cours et les évolutions attendues.

Le 31 mars 2017, la ville de Carouge comptait 22 251 habitantes et habitants. La capacité du futur quartier PAV est évaluée à 11 000 logements et autant d'emplois. Un parc de six hectares devrait aussi voir le jour. Limiter la quantité des déchets ménagers incinérés est une priorité pour la ville.

Fin de la tolérance communale

Dans le canton de Genève, les communes assument les coûts de collecte et de traitement des déchets ménagers (pas de taxe au sac). Les entreprises, en revanche, doivent répondre au principe de causalité en prenant en charge les coûts de leurs déchets. Cependant, de nombreuses communes collectent gratuitement les déchets incinérables des PME. Carouge compte plus de 3 000 sociétés (pour 25 600 emplois). Jusqu'à fin 2016, elle facturait la collecte à 260 d'entre elles (productrices d'environ 70 % des déchets).

Début 2017, toutes les entreprises de la commune inscrites dans le répertoire

du canton (REG) ont reçu un questionnaire afin d'établir la taxation la plus juste possible. Elles sont 1 500 à avoir répondu jusqu'au deuxième rappel, et 200 d'entre elles n'ont plus d'adresse sur la commune. Les sociétés qui n'ont pas répondu seront taxées d'office sur la base des informations du REG. Pour les micro-entreprises (8 employés ou moins), la taxe se monte à 50 francs par employé (minimum 100 francs par entreprise) et sera facturée dès cette année.

En contrepartie, ces entreprises ont l'autorisation d'accéder aux écopoints communaux et bénéficient de la gratuité pour les déchets recyclables. Les sociétés d'une seule personne exerçant une activité à domicile ou au domicile d'autrui bénéficient d'une exonération.

Quantités différenciées

La campagne cantonale des «petites poubelles vertes» a eu du succès auprès de la population carougeoise, ce qui a permis d'augmenter de 25 % la quantité de biodéchets collectés sélectivement. Grâce à la fin de la tolérance communale, on s'attend à une diminution annuelle de déchets ménagers incinérés de 50 kg/an/emploi (entreprises moyennes). Pour limiter son impact sur l'environnement et sur la mobilité, la Ville de Carouge pratique une collecte mutualisée; ainsi, le même véhicule collecte les déchets des ménages et des entreprises. Les autres peuvent disposer de la gratuité de la collecte en porte-à-porte du papier, du carton et des biodéchets, si la commune collecte également les incinérables. Dès 2018, la taxation se fera au poids (pesée embarquée).

La partie quantifiable produite par les entreprises est estimée à 1 250 tonnes. Pour inciter au tri, la facture indiquera de manière distincte les quantités (papier/carton, biodéchets, ordures ménagères). La commune associe les lavures de restaurants à des déchets urbains et organise la collecte deux fois par semaine, selon la base légale en vigueur (autorisation SCAV). Les res-



Les balayeuses sont gourmandes en diesel (6 l/h). Un logiciel permettra peut-être bientôt d'optimiser leurs parcours.

taurateurs ont l'obligation de séparer les lavures des ordures ménagères, mais sont libres de mandater un transporteur privé.

Bien choisir son indicateur

La commune de Carouge vise à diminuer les quantités annuelles d'ordures ménagères de 208 à 180 kg par habitant-e d'ici fin 2018. La production de déchets incinérables est un indicateur plus juste que celui du taux de collectes sélectives. Carouge – qui motive sa population à refuser la publicité dans les boîtes aux lettres et qui n'a proportionnellement que peu de villas avec jardin – a un taux de collecte plus faible que la moyenne cantonale. La comparaison ne rend pas justice à ses efforts, mais cela ne suffira pas à décourager ses initiatives.

Elle participe ainsi à un projet avec plusieurs villes européennes. Installées sur les camions de la voirie, des caméras filmeront la voie publique et un logiciel en cours de mise au point analysera les déchets rencontrés (quantités, types, lieux), de manière à établir quotidiennement un indice de propreté, ce qui permettra à terme et par exemple d'optimiser l'utilisation des balayeuses.

Propos recueillis par **Anne-Claude Imhoff**, leBird, auprès de **Nils Rademacher**, chef du service voirie, espaces verts et matériel (SVEM), www.carouge.ch.



Les micro-entreprises peuvent utiliser les écopoints.

Photos: leBird

Traitement des déchets de l'entretien routier dans le canton de Neuchâtel

Depuis 2016, l'Ordonnance fédérale sur les déchets (OLED) a introduit l'obligation de valoriser la fraction minérale de tous les déchets issus de l'entretien routier. Jusqu'à présent, les boues de dépotoirs de route du canton suivaient une filière satisfaisant cette exigence, au contraire des balayures qui étaient éliminées en décharge de type E.

Dès 2007, le canton de Neuchâtel a introduit une filière de collecte et traitement des dépotoirs de route, applicable à l'ensemble de son territoire. Grâce à une collaboration constructive, un groupe de travail réunissant les principales communes, l'office cantonal d'entretien routier et le SENE a défini la structure et le fonctionnement de cette filière, entérinée par un arrêté du Conseil d'État. La première étape consistait en une collecte des boues des vidanges des dépotoirs de routes par camion hydrocureur dans un centre collecteur cantonal, sis aux Plaines-Roches à Neuchâtel.

Une collaboration efficace

Ce centre, constitué d'une dizaine de bennes filtrantes, assurait la décantation des boues et l'évacuation de la partie liquide avec les eaux usées, évitant ainsi le transport de cette part non valorisable vers l'étape suivante de la filière: l'installation

de lavage des boues permettant de séparer la fraction organique et les polluants de la fraction minérale afin que cette dernière fasse l'objet d'une valorisation. L'exploitation et le suivi administratif de la filière revenaient à la ville de Neuchâtel, qui a mis à disposition les terrains nécessaires à la réalisation du centre cantonal de collecte des boues de dépotoirs de route. Les coûts de la filière étaient répartis au prorata des quantités livrées.

De nouvelles exigences

En 2016, l'OLED a introduit l'obligation de valoriser la fraction minérale de l'ensemble des déchets de l'entretien routier (boues de dépotoirs et balayures de routes). La conjonction de ces nouvelles exigences de valorisation, de la nécessité de déplacer le centre cantonal de collecte des boues de dépotoirs et de la volonté d'une entreprise privée de développer ses activités de recy-

clage a conduit cette dernière à réaliser une installation de traitement des matériaux minéraux.

Une nouvelle installation à Coffrane

Diviza Recyclage SA, à Coffrane, s'est équipée d'une installation de lavage des boues qui traite les balayures et boues de dépotoirs de routes. Elle prévoit de récolter par la suite les boues de forages et celles issues de processus de polissage et ponçage industriels (traitement particulier). Elle est opérationnelle depuis le 1^{er} septembre 2017.

Après passage dans un bassin de dépôtage-décantation, les matériaux rejoignent la chaîne de traitement, où la fraction minérale est lavée et séparée en fonction de sa granulométrie (< 22, 4/22, 0/4). Il reste finalement des matériaux qui, s'ils respectent l'annexe 4 de l'OLED, iront dans la centrale à béton présente sur le site. Les éléments grossiers seront, quant à eux, concassés et valorisés en graves de recyclage. L'élimination des matériaux organiques aura lieu dans une usine d'incinération. Le SENE validera la filière de valorisation des matériaux, définie sur la base des analyses de suivi effectuées par l'exploitant.

Une solution globale avantageuse

Cette installation présente l'avantage d'offrir aux communes une solution globale pour le traitement des déchets provenant de l'entretien de leur réseau routier. Avec l'introduction de l'obligation de valoriser la fraction minérale des déchets d'entretien routier, l'offre de traitement de ce type de déchets s'est fortement développée; de nouvelles installations de lavage des matériaux minéraux pollués et peu pollués ont vu le jour en Suisse. La zone d'apport cantonale, définie par arrêté, sera supprimée dans un proche avenir.

Micheline Duruz, responsable gestion des déchets, Service de l'énergie et de l'environnement, www.ne.ch/sene



Dépôtage et unité d'alimentation.

Agenda Pusch

Cours pour les communes

Première session: 13, 19, 20 octobre 2017

Deuxième session: 10, 16, 17 novembre 2017

Cours spécialisé pour les employés de déchèteries en Valais

Avec l'introduction de la taxe au sac, le rôle du personnel des déchèteries évolue. Les agents doivent être capables d'expliquer le contexte de la gestion des déchets, comment et pourquoi bien trier, connaître le devenir des matières recyclables, orienter les usagers du site. Une formation de base est donc indispensable.

Le programme destiné au personnel des déchèteries valaisannes fait partie intégrante d'un projet d'harmonisation, au niveau suisse, de la formation des professionnels des déchets. Ses intervenants viennent pour la plupart de la pratique et axent leurs interventions sur les besoins des agents.

Deux sessions auront lieu en Valais; elles incluent un module d'information sur les conséquences de l'introduction de la taxe au sac pour les déchèteries ainsi que des visites d'entreprises locales de traitement des déchets.

www.formation-dechets.ch



Niels Ackermann

Cours pour les communes

30 novembre 2017,

Hôtel Alpha-Palmiers, Lausanne

L'infrastructure écologique: optimiser des réseaux pour la biodiversité dans les communes

En Suisse, les milieux accueillant la biodiversité sont bien souvent isolés et l'objectif de la Confédération est de réaliser «une infrastructure écologique composée d'aires protégées et d'aires de mise en réseau, afin de réserver l'espace nécessaire au maintien durable de la biodiversité». Cette entreprise, qui demandera l'engagement de tous les secteurs, a pour but de garantir les services écosystémiques rendus par une biodiversité riche et résiliente. Il s'agira notamment d'améliorer la gestion des aires protégées existantes et de promouvoir des aires de mise en réseau, tout en trouvant des synergies entre l'utilisation de ces surfaces et leurs fonctionnalités biologiques. Le cours vise à explorer la notion d'infrastructure écologique sous ses différents aspects, de montrer son importance pour l'homme et la biodiversité en Suisse ainsi que de présenter des exemples concrets de réalisations contribuant à sa mise en œuvre.

www.pusch.ch/fr/agenda



FDDM

Biodiversité dans les communes



Un guide assorti de douze exemples pratiques



Publication

Guide «La biodiversité dans les communes»

Des prairies et espaces verts riches en espèces, des haies et des jardins naturels, des cours d'eau revitalisés ou encore des bâtiments végétalisés: favoriser la biodiversité est possible partout! Avec la stratégie Biodiversité Suisse, le Conseil fédéral a fait de la promotion de la biodiversité un objectif national. Afin d'inspirer les communes et de faciliter la mise en application des projets de biodiversité, Pusch et l'Association des communes suisses (ACS) ont élaboré un guide. Il fournit des exemples pratiques de douze communes, des marches à suivre relatives à la planification et à la communication ainsi qu'une liste de liens très complète pour des informations plus détaillées.

www.chgemeinden.ch

... Autres actualités

Courrier des lecteurs

Fiabilité des données

Un lecteur de Forum Déchets regrette que, dans le cadre de la page point de vue du numéro 112 de juin sur la fiabilité des données, l'entretien avec M. Berchier du bureau vaudois des poids et mesures n'a pas abordé un problème régulièrement rencontré lors de la levée des ordures ménagères: «Le contrôle ne se fait que sur la balance et non sur l'entier de la chaîne de pesage, alors que la donnée commerciale est celle transférée à l'outil de facturation et non la donnée relevée à la sortie de la balance». M. Berchier a accepté de compléter l'entretien. «La vérification des instruments de mesure dont les données sont utilisées à des fins commerciales est l'une des missions des experts des poids et mesures. Dans le cas



de la collecte des déchets, ils vérifient que les instruments de pesage répondent aux obligations légales définies dans la loi et les ordonnances qui leur sont spécifiques. Ils n'interviennent effectivement pas sur l'ensemble de la chaîne de transmission des données, par exemple en cas de report manuel. Par contre si le camion-poubelle dispose d'une imprimante de bons de pesage, la donnée imprimée par cette dernière sera contrôlée et un scellé apposé sur l'appareil. Pour limiter les problèmes de transmission, les communes peuvent exiger au moment de l'appel d'offres que les prestataires transmettent des tickets de pesage en fin de tournée, attestant du poids réellement transporté.»

Aide à l'exécution

Principe de causalité

En raison des modifications apportées à l'Ordonnance sur la limitation et l'élimination des déchets, une aide à l'exécution remplacera la directive «Financement de l'élimination des déchets urbains selon le principe de causalité» (2001). Le groupe qui collabore depuis le premier semestre 2016 sur son élaboration – dont les bases légales sont l'art. 32a de la loi sur l'environnement (LPE) ainsi que les art. 3, let. a et 13 de l'ordonnance sur les déchets (OLED) – a terminé son travail préliminaire. L'OFEV finalise actuellement la version du projet, qu'il enverra cet automne aux cantons et aux associations pour consultation. D'autres aides à l'exécution sont mises au point de manière échelonnée entre 2016 et 2019, en fonction de leur priorité. Des informations les concernant sont disponibles sur le site de l'OFEV: Thèmes déchets > Informations pour spécialiste > Politique des déchets > OLED > Exécution de l'OLED.

Congrès

31 octobre au 2 novembre,
Yverdon-les-Bains

Plastiques

COSEDEC et TecOrbe organisent un congrès de quatre demi-journées sur le plastique intitulé «Le fabuleux destin des plastiques». De la genèse des emballages à leur fin de vie, des plastiques agricoles aux microplastiques dans l'environnement, les demi-journées abordent cette matière sous différents angles: ses avantages, son emploi abusif, sa gestion, etc. Les communes seront particulièrement sensibles à la matinée du jeudi 2 novembre, qui traitera des questions en lien avec la valorisation thermique ou matière des plastiques et les perspectives pour la Suisse ces cinquante prochaines années.

www.cosedec.ch

Prochains numéros

Votre avis nous intéresse

En décembre 2017, le numéro 113 traitera des matériaux dangereux dans la construction et du rôle des communes; en mars 2018, de la formation dans le domaine des déchets. Si vous avez une question ou un commentaire sur ces sujets ou d'autres actualités, prenez contact avec nous:

info@forumdechets.ch, tél. 021 624 64 94

Séance d'information

Mardi 3 octobre, à Bienne

Collecte du matériel SENS

Après un début d'année difficile pour de nombreux acteurs de la collecte des vieux appareils électroménagers, suite à l'introduction de nouvelles exigences et de nouveaux contrats, les centres de collecte sont conviés à une séance d'information par la Fondation SENS. L'ordre du jour comprend

les points suivants: expériences liées au nouveau contrat, évolution de l'indemnisation de collecte, évaluations de la répartition en fonction des catégories, logistique SENS, modifications du formulaire d'ordre de reprise, piles lithium-ion, sources lumineuses. L'événement, qui aura lieu de 13 h à 16 h à la maison des Congrès, à Bienne, sera traduit simultanément en français si les participants en font la demande.

info@sens.ch

Collecte

Médicaments

Cet été, des journalistes ont pris contact avec Forum Déchets dans le cadre de la préparation de leur émission sur la mobilité des déchets et sur les médicaments, en particulier l'obligation de leur reprise par les pharmacies. Le dernier numéro de Forum Déchets consacré au sujet date de mars 2003... Toutefois, celui de septembre 2015 sur la collecte des déchets spéciaux rappelait que la base légale LChim (art. 22) impose aux commerces la reprise gratuite des petites quantités de substances dangereuses détenues par les particuliers, mais la plupart des médicaments n'en sont pas. Les pharmacies ne sont

donc pas obligées de reprendre gratuitement chaque médicament périmé. C'est toutefois régulièrement le cas, notamment quand la collecte se fait sur mandat d'autorité cantonale, comme à Genève ou Berne. Tous les médicaments sont considérés comme des déchets spéciaux (code 180208) et à collecter séparément. De nombreuses déchèteries communales ont le droit de reprendre des médicaments. Leurs employés doivent cependant être capables de les manipuler et de les conditionner en toute sécurité. Pour rappel, une journée de formation aura lieu le 5 décembre chez Cridex, à Eclépens (Vaud).



FORUM DÉCHETS

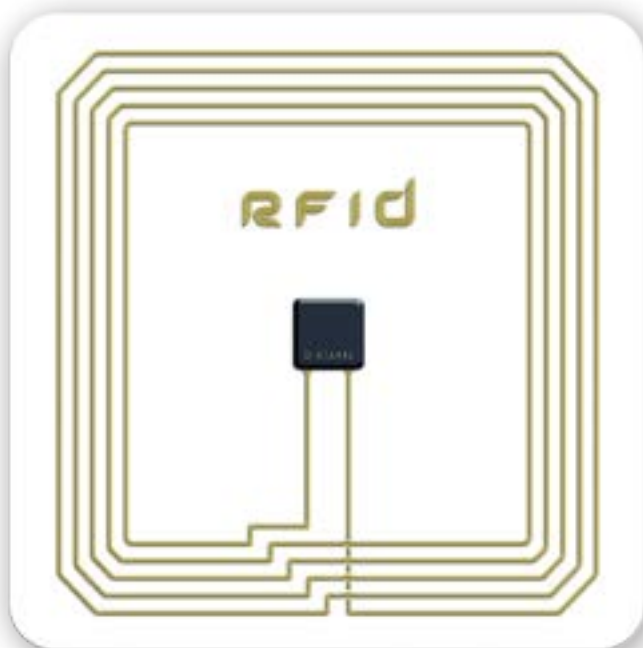
Bulletin romand d'information sur la diminution et la gestion des déchets

Le saviez-vous?

Présente partout*, l'identification par radio fréquence (RFID) permet la localisation et la mémorisation d'informations grâce à une communication sans fil, par l'intermédiaire d'une puce électronique. La prolifération exponentielle de puces RFID dans notre quotidien soulève des questions sur le respect des données à caractère privé et leur utilisation, ainsi que sur les impacts que pourraient avoir les ondes sur la santé. Une autre question se pose sur le devenir de ces puces composées de plastique, de silicium et de métaux qui requièrent des ressources naturelles en stock limité et dont l'extraction est particulièrement polluante (or, argent, cuivre, etc.). Leur discrétion rend leur collecte difficile, en

particulier quand elles s'intègrent dans un emballage ou un matériau (plastique, textile...), au risque d'ailleurs de perturber les filières de recyclage classiques. Même les cartes de crédit, pourtant plus faciles à regrouper par les banques, ne sont que rarement recyclées: il n'y a pas d'obligation légale et, pour rentabiliser la logistique et le traitement (30 g d'or extraits de 60 kg de puces dans un cas concret), il faut collecter des centaines de milliers de cartes.

* Cartes de transport, d'accès et de paiement sans contact, passeports, étiquettes de vêtements, livres des bibliothèques, systèmes de péages routiers, emballages, lits d'hôpitaux, antivols, conteneurs à déchets, etc.



123rf/markusgann

Abonnements

Abonnement d'un an: (4 numéros)

Abonnement multiple annuel
(plusieurs exemplaires à la même adresse)

fr. 30.-

Prix dégressif jusqu'à
fr. 15.-/abonn. pour 10 abonn. ou plus

Anciens numéros: fr. 8.- pour 1 exemplaire, fr. 7.50/ex. pour 2 exemplaires, fr. 7.-/ex. pour 3 exemplaires, fr. 6.-/ex. pour 4 exemplaires, fr. 5.-/ex. de 5 à 9 exemplaires, fr. 4.-/ex. dès 10 exemplaires

Numéros parus: 72 Manifestations, 73 Tri mécanique, 74 Écologie industrielle, 75 Communication, 76 Déchets verts, 77 Matières premières secondaires, 78 Ferraille, 79 Travaux publics, 80 Vieux textiles, 81 Véhicules hors d'usage, 82 Plans de gestion, 83 Impression, 84 Décharges, 85 Entreprises/commerces, 86 Incitations, 87 Chantiers, 88 Appels d'offres, 89 Matériaux dangereux, 90 Infrastructures, 91 Déchets verts, 92 Plastiques, 93 Différences Suisse-UE, 94 Sources lumineuses, 95 Incinération, 96 Repreneurs finaux, 97 Règlements communaux, 98 Littering, 99 Appareils élect(ron)iques, 100 Encombrants, 101 Activités d'insertion, 102 Vieux bois, 103 Collecte des biodéchets, 104 Déchets spéciaux, 105 Emballages, 106 OLED, 107 Logistique des ordures ménagères, 108 Chantiers, 109 Déchèteries externes, 110 Pneus usagés, 111 Fiabilité des données, 112 Restauration, **et suivants:** 113 Matériaux dangereux, 114 Formation

POSTCODE 1

JAB
1008 Prilly

Impressum

Edition 112, septembre 2017

Editeur PUSCH – L'environnement en pratique, Hottingerstr. 4, CP 211, 8024 Zurich, Tél. 044 267 44 11, mail@pusch.ch, www.pusch.ch

Avec le soutien de Office fédéral de l'environnement (OFEV) et des cantons de Berne, Fribourg, Genève, Jura, Neuchâtel, Valais, Vaud.

Tirage de ce numéro 1700 ex.

Rédaction et administration leBird Sàrl, bureau d'ingénieurs en ressources et construction durable, Route de Renens 4, CH-1008 Prilly, Tél. 021 624 64 94, fax 021 624 64 71, info@lebird.ch

Layout Peter Nadler, Fällanden

Photo de couverture 123RF/nobilior

Commandes et abonnements sur www.forumdechets.ch

Impression ArtPRINT, Lausanne, sur papier recyclé Cyclus blanc

Service aux lecteurs

Vous trouverez d'autres informations, adresses utiles, notes de publication et liens en relation avec le thème abordé ou les activités de Pusch sur les sites web:

www.forumdechets.ch
et www.pusch.ch

PUSCH