

Petite entreprise pour lutter contre le gaspillage

La restauration collective et commerciale produirait 900 000 tonnes de déchets alimentaires par an (source [Ademe](#)). Ce chiffre impressionnant participe au 105 kg par habitant et par an (en moyenne) de nourriture jetée en Europe (source [Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture](#)). La solution pour valoriser ces déchets est en général la méthanisation et le compostage. Mais sur le terrain, la réalité est plus complexe. Qui, pour trier, collecter, transporter, valoriser et utiliser cette idée généreuse de mise en valeur des déchets?

Nous avons rencontré les initiateurs d'un projet modeste, mais qui semble efficace, dans le centre de Paris.

C'est l'histoire d'un restaurateur engagé et responsable

Au tout début de l'histoire c'est presque une blague, un hobby. Stéphane Martinez, restaurateur dans le deuxième arrondissement de Paris est conscient de sa production de déchets alimentaires, environ 200g par couvert qui partent à la poubelle (dans son restaurant, le Petit Choiseul qui fait 55, 60 couverts par jour,



ce sont 6 à 8 tonnes de déchets biodégradables gaspillés). Très simplement, de manière militante, Stéphane récupère ses déchets alimentaires et produit dans sa cave du compost grâce à des lombrics. Il offre ainsi à certains de ses clients un petit paquet de bon compost, fait-maison. Mais tout ça est un peu du bricolage. Compte tenu des nouvelles réglementations entrant en vigueur et obligeant les restaurateurs à trier leurs déchets biodégradables, nait l'idée de se renseigner sur la méthanisation et le compostage

destinés aux restaurateurs parisiens. En effet, il s'agit de se préparer à l'application de la Loi issue du Grenelle II de l'Environnement obligeant les restaurants à traiter et trier leurs bio-déchets suivant la quantité produite. Une seule entreprise, la Saria, composte et méthanise ces déchets alimentaires dans la région, mais son système de collecte n'est pas adapté au centre-ville de Paris.

Chez Moulinot !

Stéphane Martinez se décide donc à créer sa propre entreprise sous le nom de Moulinot Compost et Biogaz. Si au départ son idée est militante, voulant redistribuer aux maraîchers et agriculteurs du compost produit à partir des bio-déchets des restaurants, il est indispensable de connaître et de mettre en œuvre les réalités techniques et financières d'une filière très réglementée. Grâce à la rencontre d'un bureau d'étude et surtout de Roger Beaufort, expert en prévention et gestion des déchets, le projet va pouvoir avancer et se mettre en place. Le projet Moulinot va prendre forme dans le cadre d'une expérience pilote avec le Syndicat National des Hôteliers Restaurateurs Cafetiers et Traiteurs – le SYNHORCAT – sur les 1^{er}, 2^{ème} et 8^{ème} arrondissements de Paris. À terme, cette zone agissant sous forme de tache d'huile, devra impliquer les restaurateurs des arrondissements voisins ([voir la vidéo du projet en cliquant ici](#)).

Pour ce syndicat l'objectif est de réunir tous ses adhérents dans cette zone, par-delà leur quantité de déchets produits, mais surtout pour montrer qu'il est possible de faire du compost avec les bio-déchets des restaurants. Cette action passe par un fort militantisme de la part de certains restaurateurs et doit amener le secteur à se poser la question du coût de gestion des déchets : « *plus tu tries, moins tes déchets te coûtent* ». Car les déchets triés coûtent moins chers que les déchets généraux collectés dans les ordures ménagères qui partent en décharge ou en incinérateur.

La collecte de déchets alimentaires compostables de l'entreprise Moulinot commencera le 1^{er} janvier 2014. Pour l'instant 80 restaurants pilotes présents sur la zone de collecte sont impliqués dans le projet.

Stéphane Martinez et Roger Beaufort ont pu trouver des relais sur le terrain avec des personnes comme Alain Fontaine du Mesturet, maître restaurateur de France, ou Antoine Westermann du restaurant Drouant.

Les déchets alimentaires n'ont pas bonne presse

Les déchets alimentaires biodégradables permettront de produire du méthane, brûlé sur place comme source de chaleur nécessaire à une turbine fournissant de l'électricité. Le compost et le purin résultants de la méthanisation seront pris en charge par les agriculteurs en Beauce. Malheureusement pour l'instant ces produits riches en azote et propres à enrichir en humus les sols céréaliers de la Beauce ne sont toujours pas considérés comme des engrais mais comme des déchets, souffrant d'une mauvaise image et soumis à une réglementation plus contraignante.

Pour l'entreprise Moulinot, l'avantage est de connaître chez qui les déchets sont collectés, où ils sont transformés et enfin chez qui ils sont épandus. Pour Moulinot, le Synhorcat et surtout pour Stéphane Martinez et Roger Beaufort, le but est de modéliser une mise en valeur reproductible de déchets, jusqu'alors gaspillés, au service des restaurateurs qui seront obligés dans un avenir très proche de prendre en charge le coût de cette gestion et du tri.

Annexe : lire [ici](#) l'article de l'Hôtellerie-Restaurant sur le projet de valorisation des déchets alimentaires.

