

MÉMO DU COMPOSTAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL

- entreprises, collectivités, associations -

Activités de préparation de denrées alimentaires
métiers de bouche, restauration, préparation de denrées alimentaires

Pourquoi composter ?

Depuis le 1^{er} janvier 2024, **le tri des déchets alimentaires est obligatoire pour tous les professionnels**, quelles que soient les quantités produites. Le compostage constitue une réponse possible à cette obligation réglementaire, puisqu'il permet de valoriser sur le lieu de travail les restes de préparation en cuisine et les restes de repas en les transformant en compost.

Composter, c'est donc **mieux maîtriser le montant de sa taxe** d'enlèvement des ordures ménagères incitative (la TEOMI, applicable à partir de 2026 et payable en 2027) ou de sa **facture de Redevance spéciale**, puisque le tri des déchets alimentaires permet de réduire le volume des ordures ménagères.

Composter, c'est aussi **réduire les nuisances olfactives** de la poubelle des ordures ménagères.

Composter, c'est **enfin réduire nos émissions de Co2**. Au lieu d'être transportées par camion puis incinérées, les matières organiques compostées sur place remplacent le terreau et les engrais chimiques et viennent nourrir les sols.

Conditions de mise à disposition de composteurs en milieu professionnel

Pour les professionnels qui ont un restaurant d'entreprise, ou qui exercent un métier de bouche ou de préparation de denrées alimentaires, l'Agglomération met à disposition gratuitement des composteurs de 800 litres et le matériel associé (grilles anti-rongeur, une griffe, un brass compost et des plaques signalétiques avec les consignes). Les modalités de retrait du matériel seront communiquées une fois la mise à disposition des composteurs validée.



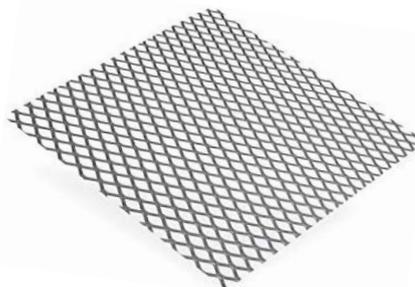
Trois bacs minimum (apport, broyat, maturation)



Brass compost



Griffe



Grille métallique

La mise à disposition gratuite de ce matériel est soumise à conditions :

- disposer d'un **espace extérieur privatif** de 14 à 20 m² (en fonction du nombre de composteurs nécessaires), dont 6 à 9 m² de pleine terre,
- ne pas **déposer plus de 100 kg de déchets alimentaires** par semaine dans le ou les bacs d'apport, soit 5 tonnes par an maximum,
- justifier d'un **accompagnement par un prestataire extérieur qualifié « maître composteur »**, garantissant la mise en place d'une organisation interne et la formation des membres du personnel concernés. Les demandes d'établissement n'ayant pas recours à un accompagnement par un tiers extérieur seront étudiées au cas par cas. Les communes doivent s'adresser directement à l'Agglo concernant ce point.
- être en capacité de **s'approvisionner en broyat de végétaux** (du broyat est en vente à l'Unité de compostage de Périgny)
- avoir un **espace vert pour épandre le compost mûr** (jardinières, plantations, jardin partagé et espaces verts de l'établissement, notamment au pied des haies et des arbres) de 8 à 16 m².

Il est également fortement recommandé d'avoir mis en place une démarche en interne de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour vous accompagner, la CdA propose également un accès gratuit à Logiprox (logiciel de suivi du site de compostage) : la tenue d'un registre comportant la date et les conditions de réalisation des principales opérations (retournements, récupération du compost) est en effet imposé par la réglementation.

La CdA vous propose également annuellement une visite de votre site de compostage ou un appel téléphonique de suivi.

La bonne gestion d'un site de compostage et les biodéchets acceptés

Le compost est issu d'un mélange de déchets humides et frais (épluchures, restes de cuisine et de repas) et de végétaux plus durs et secs :

- **Les déchets alimentaires (restes de cuisine et de repas)** qui pourront être déposés dans le bac d'apport sont les épluchures de fruits et légumes, agrumes, fruits ou légumes abîmés, coquilles d'œufs et de noix, marc de café, restes de thé ou de tisane, petits restes de repas, croûtes de fromages, petits restes de poisson ou de viande à l'origine propres à la consommation.
- **Les résidus végétaux** qui devront alimenter le bac de broyat sont des végétaux secs et broyés. Si une entreprise des espaces verts intervient dans votre structure et qu'elle est équipée d'un broyeur, vous pouvez la solliciter pour qu'elle alimente ce bac. Sinon, l'Unité de compostage de Périgny propose du broyat payant.

Pour réussir le processus de compostage, quelques règles d'or doivent être respectées par les référents en charge de sa bonne gestion :

1. **Fragmenter les plus gros déchets** pour faciliter l'action des micro-organismes et accélérer la décomposition : découper les grosses épluchures et tailler les végétaux en petits morceaux.
2. **Etaler et mélanger en surface les déchets à chaque nouvel apport** dans le composteur, puis recouvrir de matières sèches
3. **Equilibrer déchets humides et déchets secs** : chaque dépôt de déchets alimentaires doit être recouvert de végétaux secs (1 pour 1).
4. **Brasser régulièrement le compost** pour l'aérer, accélérer sa décomposition et éviter les odeurs (environ une fois par semaine), à l'aide d'une fourche ou d'un brass compost.
5. **Surveiller et ajuster l'humidité du compost** : trop humide et mal aéré, le compost peut dégager de mauvaises odeurs. Trop sec, les micro-organismes meurent et le processus s'arrête.

Des micro-organismes vont apparaître dans le composteur, c'est grâce à eux que le processus de décomposition des matières organiques en compost a lieu : vers de terre, bactéries, champignons, insectes, etc.

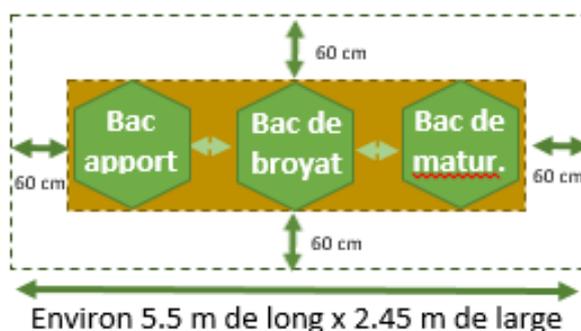
Configuration d'un site de compostage

A minima, trois composteurs d'une capacité de 800 litres et des grilles anti-rongeur métalliques sont installés :

- un bac d'apport pour déposer les déchets alimentaires,
- un bac pour le broyat de végétaux secs,
- un bac de maturation, pour y transférer les matières du bac d'apport afin qu'elles achèvent leur cycle de maturation.

Un site de compostage de trois bacs occupe une surface au sol de 14 m² environ, dont une partie à même la terre de 6m² obligatoire. Les bacs doivent être légèrement espacés (30 cm environ) et un espace libre de 60 cm minimum doit être conservés autour du site de compostage

La dimension du site de compostage est fonction de la production de déchets alimentaires par semaine. Il est également important de disposer d'une surface d'espace vert pour y épandre le compost.



Kilos de déchets alimentaires / semaine	Configuration du site de compostage	Surface requise pour installer le site	Surface d'espace vert requise pour épandre le compost
50 kg / semaine	Site de 3 bacs	13.5 m ² , dont 5.5 m ² de pleine terre	8 m ²
100 kg / semaine	Site de 6 bacs	27 m ² , dont 11 m ² de pleine terre	16 m ²

L'annuaire des professionnels*

Des structures spécialisées dans la gestion de proximité des biodéchets proposent un accompagnement pour permettre aux professionnels de se lancer dans le compostage en toute autonomie.

Afin d'établir un diagnostic initial et d'évaluer les quantités produites, le prestataire en charge de votre accompagnement vous amènera à mener des pesées de vos déchets alimentaires pendant 15 jours. Il vous amènera également à identifier en interne des personnes référentes (ou un prestataire extérieur le cas échéant) pour accomplir les tâches relatives à la bonne gestion d'un site de compostage :

- Au quotidien, trier les déchets alimentaires en cuisine, les déposer dans le composteur puis les recouvrir de broyat de végétaux,
- Une fois par semaine minimum, brasser le contenu du composteur,
- En moyenne tous les 3-4 mois, transférer les matières du bac d'apport dans le bac de maturation, approvisionner le bac de broyat en végétaux secs et épandre le compost mûr sur les plantations.

NOM	Email	Téléphone	CHAMPS D'INTERVENTION
ALTERGAIA	altergaia17@gmail.com	06 32 79 69 23	- Accompagnement au compostage en établissement - Collecte de biodéchets (vélo cargo ou benne à ordure ménagère)
COMPOST'ÂGE	info@compost-age.fr	05 86 16 02 69	Accompagnement au compostage en établissement
TERRE D'EVEIL	terredeveils@outook.fr	06 28 78 10 05	Accompagnement au compostage en établissement et à la lutte contre le gaspillage alimentaire

* Cet annuaire est fourni à titre indicatif. Si vous êtes un professionnel spécialisé dans l'accompagnement au compostage autonome en établissement et que vous souhaitez y figurer, contactez-nous.

Pour toutes questions : julie.birier@agglo-larochelle.fr / 05 46 30 37 82

ou par courrier : Communauté d'Agglomération de La Rochelle - Direction Gestion et Prévention des Déchets - A l'attention de Julie Birier - 16 rue Anita Conti – 17 180 Périgny