

# Comment transformer vos déchets en trésors?



## DOSSIER du mois

réalisé  
par Alexie Valois

### Au sommaire

**1 ▼ Réemployer ou redistribuer plutôt que jeter**

**2 ▼ Composter les biodéchets**

**3 ▼ Cartons et plastiques :**  
remplacer et trier

**4 ▼ En boutique, s'équiper en mode vertueux**

« Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme », selon le chimiste français Antoine Lavoisier [1743-1794]. En ces temps agités où économiser, recycler, réemployer est devenu impératif, revenons à ce principe. Car il se pourrait que le bon sens contrebalance notre tendance autodestructrice à la surconsommation de matières et d'énergie. Ce dossier, en proposant des pistes en ce sens, va peut-être changer l'image que vous vous faites de vos déchets.

# 1 ► Réemployer ou redistribuer plutôt que jeter

Avec la crise, la prudence est devenue vitale. Des matières onéreuses et des heures de travail qui partent au rebut : personne ne le souhaite. Mais si malgré tout les invendus s'accumulent, il existe des solutions pour leur donner une seconde vie.



© PHENIX

Quelque 4 000 boulangeries françaises utilisent l'application Phenix, qui permet aux particuliers d'acquérir le soir des invendus à moindre coût.

Chaque année en France, près de 9 millions de tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées tout au long de la chaîne alimentaire\*. Ce chiffre exorbitant équivaut, dans la réalité quotidienne, à du temps, des matières nobles et de l'énergie gaspillés. La prise de conscience est d'autant plus forte — et indispensable — que de plus en plus de personnes s'appauvrissent avec la crise économique. Alors, avant de jeter des aliments encore consommables, il est possible de leur donner une autre dimension : économique, circulaire et solidaire.

Depuis bien longtemps, le rafraîchissement des pains rustiques — passés deux minutes au four avec un coup de buée — est parfaitement légal. Il améliore même la qualité de certains pains. Les artisans font preuve de savoir-faire et d'inventivité pour transformer les viennoiseries de la veille en succulentes brioches perdues (aux fruits, au praliné, ou même salées), en croissants et pains au chocolat fourrés de crème d'amandes, en puddings et autres diplomates.

Les pains rassis transformés en croûtons améliorés à l'aide d'huile d'olive et d'herbes de Provence plaisent beaucoup. Ces recettes trouvent une clientèle pour peu que l'on apporte une touche personnelle à ces produits d'hier. Et pourquoi pas, comme certains artisans affichent un pain de la veille à - 20 (ou - 30) %, en faire un argument commercial vertueux ? Selon la situation

**Au Pain de la Terre à Peyrolles-en-Provence, dans les Bouches-du-Rhône, les pains de la veille sont proposés avec une remise.**

© ALEXIE VALOIS

économique du client ou de la cliente, ces offres lui permettront de réduire ses dépenses ou d'accéder à des douceurs qu'il ou elle ne pourrait pas s'offrir autrement.

## Broyer le pain rassis

Quoi qu'il en soit, participer à diminuer la quantité d'aliments détruits est une bonne action universelle. Le succès du broyeur Crumbler est là pour en attester. L'appareil transforme les pains rassis en chapelure, réintroduite dans de nouvelles préparations. Quelque 450 boulangers se sont déjà emparés du concept, inventent des recettes ou préparent celles du chef boulanger Mickaël Morieux, partenaire de la marque (pains spéciaux, cookies, moelleux au chocolat, sablés, etc.)\*\*. "De nombreuses boulangeries ont totalement éliminé le gaspillage de pain grâce au broyeur à pain Crumbler, et valorisent jusqu'à huit kilos de matière première par jour (trois tonnes par an). L'amortissement moyen se situe entre huit et seize mois, selon le taux de revalorisation et vos volumes de surplus", peut-on lire sur le site internet du fabricant, qui propose un simulateur d'économies. Associés à des brasseurs, certains professionnels introduisent dans leurs pains les drêches : les résidus

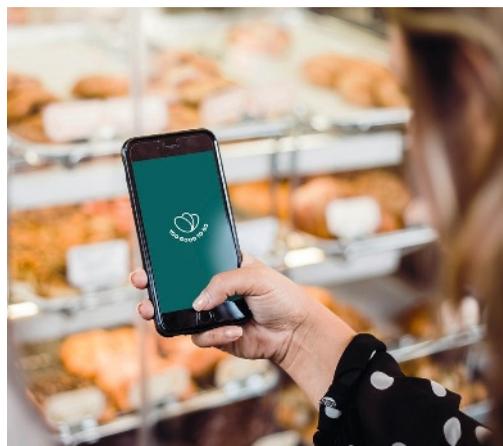
## Une chapelure sans gluten

Si vous fabriquez des pains sans gluten, vous pouvez passer au four et broyer — une fois bien secs — les invendus afin de proposer de la chapelure sans gluten, en sachet ou en vrac. Ce type de produit culinaire est assez rare, même dans les commerces spécialisés.





© TOO GOOD TO GO



© TOO GOOD TO GO

Près de 10 300 boulangeries sont partenaires de To Good To Go.

du brassage de céréales. Elles ont une valeur nutritionnelle intéressante. Une autre manière de valoriser ses invendus est d'organiser le soir des opérations anti-gaspi via l'application leader — danoise — To Good To Go, et celle de l'entreprise française Phénix. Près de 10 300 boulangeries sont ainsi partenaires de To Good To Go, dont 7 500 sont des artisans indépendants. Et, depuis 2014, Phénix sauve des centaines de milliers de repas par jour en donnant des denrées provenant principalement de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution à plus de 3 000 associations en France. Son application anti-gaspillage alimentaire met en contact 60 000 clients et 17 000 commerçants. Environ 4 000 boulangeries en France (80 % d'artisans indépendants) l'utilisent. Les invendus sont proposés à prix cassé et Phenix conserve 20 % de ce que le client paie. « Cela correspond souvent à trente ou quarante euros de panier par jour. C'est la meilleure solution pour générer du chiffre d'affaires additionnel et gagner des clients, qui découvrent la boutique via notre appli », explique Jean Moreau, son fondateur. Enfin, ce qui est encore bon peut profiter aux bénéficiaires d'associations caritatives. La plupart des boulangers connaissent des bénévoles qui passent récupérer un sac de pains et une caisse de viennoiseries de la veille. Le réseau de solidarité HopHopFood\*\*\*, parrainé par des restaurateurs, permet de son côté de donner ses invendus à des familles ou à des étudiants précaires. \*

\* Source : Eurostat. Key figures on the European food chain - 2022 edition.

\*\* [www.crumbl.fr/recettes/](http://www.crumbl.fr/recettes/)

\*\*\* [www.hophopfood.org/](http://www.hophopfood.org/)



À Nîmes, les Compagnons du devoir donnent le pain non consommé sur place aux banques alimentaires.

© ALEXIE VALOIS

## DE L'ART D'ACCOMODER LES RESTES

**Le chef exécutif du restaurant** Le Baudelaire à l'hôtel Le Burgundy (Paris, 1<sup>er</sup>) s'est engagé dans une démarche zéro déchet pour limiter au maximum le gaspillage. Pour Anthony Denon, tout peut se cuisiner. Il est ainsi l'auteur d'un livre de recettes anti-gaspillage alimentaire // *en reste ! Les astuces d'un chef étoilé pour cuisiner ses restes\**.

L'ouvrage est riche de condiments et sauces originales, de jus et de bouillons qui transforment les plats en délices. À partir d'épluchures de légumes, il prépare un kimchi parfait pour donner du peps aux sandwiches ; les légumes défraîchis trouvent une seconde vie une fois transformés en pickles dans du vinaigre sucré ; des oignons en fin de vie deviennent une soupe saine et réconfortante ; des croissants rassis sont toastés et montés en tiramisu ; et des cookies invendables se transforment en truffes fondantes (lire recettes en pages précédentes). Le Baudelaire, récompensé d'une étoile par le guide Michelin est labellisé écotable : un label inspirant, recherché par une clientèle soucieuse de réduire son impact environnemental.



\* Denon A. *Il en reste ! Les astuces d'un chef étoilé pour cuisiner ses restes*. Éditions Solar; 2022 (70 recettes, 160 pages, 27 €).

## 2 ► Composter les biodéchets

Un biodéchet alimentaire, non dangereux et biodégradable, peut être composté. La loi se fait même contraignante pour amener à progresser vers ou à revenir à cet usage.

Mesure de bon sens soutenue par des solutions innovantes, le compostage est déjà le quotidien d'artisans partout en France.

Mélanger dans une même poubelle des épluchures de légumes, des pains rassis, des bouteilles en verre et des sacs en plastique ne devrait jamais arriver. Même lorsque l'on manque de temps pour tout. Le tri à la source est une question de bon sens et, depuis le 1<sup>er</sup> janvier, une obligation si vous produisez plus de 5 tonnes de déchets par an (quel que soit le poids à partir de 2024). La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi Agéc) oblige les producteurs de biodéchets à les réduire, à les trier et à les valoriser. Les fonds de pétrins, gâteaux périmés, pains inutilisables, coquilles d'œufs, épluchures, etc. — 200 à 800 kg par mois, selon la taille de l'entreprise — ne sont plus voués à l'élimination mais entrent dans l'économie circulaire de la matière organique.

Incinérer des biodéchets réclame une énergie toujours plus coûteuse et émet du CO<sub>2</sub>. Le fait de les mettre à la décharge engendre des fermentations et l'émission de gaz à effet de serre en grandes quantités : le méthane a un pouvoir de réchauffement global 25 fois supérieur à celui du CO<sub>2</sub>. À l'inverse, la valorisation organique via le compostage, l'épandage ou la méthanisation fait retourner au sol des matières organiques brutes ou les transforme en une matière valorisable — le compost ou le digestat — adaptée aux besoins agricoles. Transformer en fertilisants les déchets de la cuisine n'est pas nouveau. À la campagne, le compostage au jardin est une évidence, si bien que des boulangers installés en zone rurale ne mettent pas à la poubelle classique ce qui peut retourner dans le sol. Comme Magali Braja, à Saint-André-de-Boège, en Haute-Savoie (lire LT n° 343).

### Des collectes de déchets organiques

Avec l'augmentation des prix des transports et de l'énergie, la facture liée au traitement des déchets explose. Pour la réduire en zone urbaine, les collectivités commencent à organiser la collecte séparée des déchets organiques. Au total, une centaine de villes sont déjà engagées dans cette démarche. Paris met ainsi des bacs spécifiques à disposition de ses habitants et les biodéchets sont ensuite traités par des entreprises prestataires. Dans la communauté d'agglomération Nantes Métropole, il existe plus de 200 composts partagés en milieu scolaire, au sein de résidences et de jardins familiaux. Des initiatives privées ont été précurseurs. Les Alchimistes (entreprise solidaire d'utilité sociale) collectent et compostent les déchets alimentaires des professionnels depuis 2018. Ils sont présents à Paris-Île de France, Marseille, Lyon, Toulouse, Nice, Nantes, Toulon,

### AFFICHER SA DÉMARCHE



Il n'est pas inutile de communiquer sur sa démarche environnementale auprès de sa clientèle. En apposant sur sa vitrine les autocollants appropriés, vous faites preuve d'exemplarité en termes de bonnes pratiques. Côté clients, fréquenter un commerce ayant une démarche respectueuse apporte les bénéfices moraux d'une bonne action par procuration.

Les boulangers peuvent demander le nouveau label national anti-gaspillage alimentaire\*, qui concerne tous les métiers de bouche. Vous commencez en vous auto-évaluant et un auditeur indépendant effectue ensuite un diagnostic de gaspillage alimentaire : quels sont les dons et les mesures anti-gaspillage en magasin. Une, deux ou trois étoiles vous seront attribuées selon votre niveau d'engagement. Il pourrait être intéressant que les organisations professionnelles ou les municipalités aident les artisans à obtenir ce label.



Renseignements sur la procédure d'agrément : [label-anti-gaspillage-alimentaire.sdppd.sevs.cgdd@developpement-durable.gouv.fr](mailto:label-anti-gaspillage-alimentaire.sdppd.sevs.cgdd@developpement-durable.gouv.fr)

\* [www.ecologie.gouv.fr/label-national-anti-gaspillage-alimentaire](http://www.ecologie.gouv.fr/label-national-anti-gaspillage-alimentaire)



**Bacs des Alchimistes, entreprise spécialisée dans le recyclage des déchets organiques des boulangeries, implantée dans plusieurs grandes villes de France.**

Montpellier, Lille, et sur l'île de La Réunion. Leur trentaine de sites de compostage sont destinés à fournir jardins et agriculteurs.

En janvier dernier, l'opération Sirha Collect a récupéré lors du salon professionnel trois tonnes de biodéchets, que Les Alchimistes ont traitées. À Marseille, l'équipe de Pétrin couchette (lire LT n°340) a, dès le début de son activité, intégré des poubelles brunes estampillées Les Alchimistes. Tandis que les boulangers s'affairent, un employé des Alchimistes Marseille emporte le bac plein et le remplace par un container propre et désinfecté. Il repart également avec le bac biodéchets mis à disposition de la clientèle. Les tarifs de ce service sont calculés selon le nombre de passages effectués, la quantité et la qualité collectées et le nombre de bacs à nettoyer. Autrement dit : mieux vous triez et moins vous gaspillez, moins vous payez.

### Des formations au tri

Chez Land & Monkeys, boulangerie-pâtisserie-snacking francilienne pionnière et militante, lutter contre



le gaspillage alimentaire passe par des dons le soir à des initiatives solidaires qui en assurent la distribution. Mais aussi, depuis 2021, par la récupération et le compostage des déchets alimentaires par les Alchimistes au labo central et dans les six magasins. « Sur une année environ, nous avons collecté chez ce client trente-cinq tonnes de biodéchets. La putréfaction peut être rapide et créer des odeurs. Nous mettons en place des scénarios de collecte à un rythme régulier pour remplacer les bacs », explique Pauline Fons, qui s'occupe de former ses clients. Si cartons et plastiques sont mêlés au compost, un nouveau tri manuel est obligatoire pour créer du terreau fertilisant, et cela a un coût. Quand Pauline initie une équipe au tri, elle s'assure que soient présents les personnels de production, de vente, ainsi qu'un manager, qui pourra à son tour faire passer le message en cas de manquements. « Faire le tour des locaux et expliquer l'organisation du tri des poubelles fait partie du processus d'intégration des personnes qui arrivent dans l'entreprise, indique Céline Baudour, responsable des opérations chez Land & Monkeys. Des affiches précisent la marche à suivre, ce n'est pas compliqué ! » Dans les boutiques de la marque, un panneau indique clairement aux consommateurs : "Nos biodéchets sont triés, collectés, compostés pour être revalorisés". \*

**Les Alchimistes Marseille recycle les déchets organiques de la boulangerie Pétrin Couchette.**  
PHOTOS : ALEXIE VALOIS

### Valoriser les déchets alimentaires, mode d'emploi

► D'après l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), le coût moyen du compostage collectif est de 450 €/tonne et de 780 €/tonne en collecte séparée réalisée par un prestataire.

Source : Déchets des professionnels & établissements publics : Trier et valoriser les déchets alimentaires : comment et à quel coût ? [https://librairie.ademe.fr/cadic/7164/guide\\_couts\\_tri\\_biodechets\\_professionnels.pdf?modal=false](https://librairie.ademe.fr/cadic/7164/guide_couts_tri_biodechets_professionnels.pdf?modal=false)

### De la nourriture animale

► Dans la Drôme, le boulanger de l'Estrelo donne ce qui n'est plus vendable à une ferme voisine, pour l'alimentation de ses animaux. Chez Phenix, les produits qui n'ont pu être vendus ou donnés à des associations pour l'alimentation humaine sont offerts à des fermes pédagogiques, des refuges de la Société protectrice des animaux (SPA), des zoos, des élevages ou des agriculteurs.

### Dates à retenir

► Du 18 au 26 novembre 2023 : Semaine européenne du recyclage des déchets.

► À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024 : obligation pour tous les professionnels de trier à la source et de valoriser leurs biodéchets dès le premier kilo produit.

Écoutez le podcast du témoignage des Alchimistes en scannant ce QR code.



# 3 ► Cartons et plastiques : remplacer et trier

Les grèves des éboueurs ont étalé au grand jour ce que l'on ne veut pas voir : la quantité de déchets que nous produisons. Réduire le nombre de ceux en carton et/ou en plastique est de la responsabilité de chaque entreprise. Des pistes pour agir.

## MESURER SON IMPACT ENVIRONNEMENTAL

► **L'eFFet Vert est un score noté ABCDE ou F** qui permet de comprendre l'impact environnemental des emballages alimentaires (sacs en papier ou en amidon ; boîtes en carton, en bambou ou encore pelliculées de plastique ; gobelets individuels, films alimentaires, etc.).

► L'indice comptabilise tous les impacts environnementaux d'un produit, de la production des matières à la fin de vie de l'objet, en passant par sa fabrication.

► Cet outil innovant a été créé et développé par la société MB Pack, dans le cadre du programme Écoproduire (et écoconception) porté par la chambre de commerce et d'industrie du Maine-et-Loire et financé par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe).

Pour en savoir plus, rendez-vous sur <https://horizons2025.mbpack.fr/>

Lors de l'opération Les Éco-gestes du boulanger, menée en 2013 à Marseille, « un diagnostic déchets et environnement a montré qu'un grand nombre de boulangers pratiquaient depuis longtemps des gestes éco-sensibles, tels que la réutilisation des plateaux de présentation, des étiquettes effaçables, la promotion des invendus ou la limitation des emballages individuels », indique Vincent Ochier, le spécialiste de l'environnement qui dirige le service plan prévention et économie circulaire de la Métropole Aix-Marseille-Provence.

En matière de limitation de notre impact sur l'environnement, il est toujours possible de faire mieux et d'essayer d'échapper aux paradoxes. Privilégier les bouteilles en verre peut sembler intéressant, pourtant recycler le verre est très énergivore. Si la plupart des bouteilles d'eau et de soda vendues en snacking sont aujourd'hui en plastique recyclé (rPET, pour *recycled polyethylene terephthalate*), il est judicieux de rappeler à la clientèle qu'une fois leur contenu bu elles doivent être jetées dans une poubelle dédiée au recyclable. Tel le groupe Nestlé Waters (Perrier, Vittel, San Pellegrino), qui a installé au Sirha 2023 des containers de recyclage sur lesquels on pouvait lire : "Vos anciennes bouteilles permettent d'en fabriquer de nouvelles, et c'est grâce à vous."

## Changer ses habitudes

Le meilleur déchet est encore celui qui n'existe pas. Changeons nos habitudes : il est possible de ne plus emballer les viennoiseries dans des sacs en papiers coûteux qui seront jetés deux minutes plus tard : une serviette suffit. De nombreuses boulangeries vendent de jolis sacs à pain en tissu ; d'autres encouragent leur clientèle à venir consommer en boutique avec une lunch box personnelle pouvant contenir une salade ou un dessert, son propre mug pour le thé ou le café, sa gourde ou bouteille réutilisable à remplir, etc. Vous pouvez alors préparer des bonbonnes



© A. VALOIS

**"Dans un souci d'écologie et de respect de l'environnement, merci de penser à rendre ce sac pour les prochaines livraisons", indique la boulangerie Ten Belles Bread, aux 70 restaurants parisiens qu'elle livre.**

de 10 litres d'eau parfumée (citron, menthe, romarin, gingembre, etc.) ou installer un distributeur d'eau filtrée et réfrigérée, à l'image de la boulangerie-pâtisserie-salon de thé Grains de Sucre à Lyon, qui a choisi la fontaine La Va-noise de l'entreprise iséroise Behring. « Elle délivre eaux plate et pétillante. Nous pouvons remplir les bouteilles des clients devant eux et, pour les plus gourmands, ajouter un sirop ! », témoignent des artisans.

Partout en France, des solutions plus propres et plus économiques sont mises en œuvre dans le but de réduire les pollutions, même si le zéro déchet semble utopique. Côté labo, beaucoup de plastiques (films, gants, tabliers, poches, etc.) ne sont pas recyclables ni réutilisables. Certains, jetables, sont remplaçables par des équivalents plus durables, en tissu. Ce qu'a mis en place Paula Stakelum, directrice mondiale de la chocolaterie et de la pâtisserie du groupe Red Carnation Hotels. Depuis 2018, les poches à douilles qu'utilisent ses équipes sont en tissu : « Des modèles réutilisables, qui passent chaque nuit au lave-vaisselle. Cela a permis en un an à l'hôtel Ashford Castle de ne plus jeter vingt et un mille poches pâtisseries en plastique. Autour de soixante-neuf pour cent des déchets de cet hôtel de luxe irlandais sont recyclés ou compostés », indique le groupe. Inspirant ! \*

# 4 ► En boutique, s'équiper en mode vertueux

Dans la mesure où il est bien entretenu, utiliser du matériel de seconde main n'est pas honteux, bien au contraire. Pour s'équiper et aménager sa boutique dans une démarche cohérente, le réemploi est à privilégier plutôt que l'achat neuf.

Acquérir des meubles déclassés, d'exposition ou des fins de série dans des magasins de déstockage allégera le budget équipement de votre boulangerie, et c'est déjà ça. Mais n'oublions pas que « quand on fabrique du neuf, beaucoup de ressources sont utilisées, des matières premières et de l'énergie sont consommées. Même un équipement dit écologique a un impact environnemental », rappelle Gwénaëlle Douard, en charge des animations et de la communication de La Ressourcerie du Pays d'Issoire (Puy-de-Dôme). Donner une seconde vie aux objets et aux meubles répond non seulement à un besoin économique, mais également à celui de se sentir en cohérence avec ses convictions, avec la nécessité de réduire son impact sur l'environnement. Pour équiper leurs boulangeries, certains n'hésitent plus à se tourner vers la vente



© EPIS POP

À Orléans, la boulangerie Épis Pop a fait appel à Atelier TAC, spécialisé dans le réemploi de matériaux et l'écoconception.

en ligne de seconde main, ou vers des designers qui réutilisent et valorisent des matériaux déjà industrialisés. Encourager par ses achats les entreprises à réemployer plutôt qu'à consommer des ressources est une façon très honorable de participer à l'économie circulaire tout en se démarquant. \*



© NNN/MAXIMUM.PARIS

## CARNET D'ADRESSES UTILES

- Réseau national des **200 ressourceries et recycleries** : <https://ressourceries.info> ;
- Réseau national des **291 groupes Emmaüs** : <https://emmaus-france.org/acheter/> ;
- La filière nationale **Valdelia**

collecte et recycle les déchets d'éléments d'ameublement des entreprises de toutes tailles et de tous secteurs. Les meubles professionnels en bon état sont confiés, à des fins de réemploi et de réutilisation, à des partenaires locaux de l'économie sociale et solidaire : [www.valdelia.org/recycler-ses-meubles-professionnels-usages/que-deviennent-les-meubles-professionnels-recycles/](http://www.valdelia.org/recycler-ses-meubles-professionnels-usages/que-deviennent-les-meubles-professionnels-recycles/) ;

► La plateforme **www.suell.com** a été conçue pour revendre du matériel, entre professionnels uniquement, tout comme [www.materiel-professionnel-a-vendre.com](http://www.materiel-professionnel-a-vendre.com) ;

- Le site **<https://repetita.co>** répertorie des sites de vente de luminaires et de vaisselle, de mobilier de seconde main ou revalorisé, et propose aux professionnels un aménagement des espaces qui fait la différence ;
- L'éditeur **Maximum** conçoit des chaises, toutes originales, en plastique coloré et irrégulier. La matière valorisée ici est issue des rebuts de la plasturgie (photo en médaillon) : [www.maximum.paris/products/gravene](http://www.maximum.paris/products/gravene) ;
- Les étagères designées par **Lisa Lejeune** sont toutes des pièces uniques, conçues à partir des anciens décors du Théâtre national populaire de Villeurbanne : [www.atelier-emmaus.org/pages/boutique](http://www.atelier-emmaus.org/pages/boutique) ;
- L'**atelier Sève** réemploie et transforme bois et métaux en meubles à façon, tables, étagères, cloisons, etc. <https://seve-mobilier.fr/realisations/> ;
- Les menuisiers de **www.100detours.com/** transforment le bois des anciennes fenêtres en tables, bancs, séparatifs, etc.