

Un engagement
pour le futur

FILIÈRE DE VALORISATION

SATOM SA met ses compétences à la disposition de ses 95 Communes actionnaires pour une gestion cohérente et rationnelle des déchets. Elle sert de référence dans son domaine d'activité pour les citoyens, les entreprises et les autorités politiques.

Sur le site de Villeneuve, repris en 2007, SATOM SA propose depuis le 1^{er} janvier 2011 un traitement par méthanisation des déchets organiques (collectes des déchets verts de jardin et des déchets de restauration/des remettants privés et entreprises).

COLONNE VERTE SATOM

Energies renouvelables

Les déchets organiques propres sont transformés par méthanisation pour la production

- de biogaz
- d'énergie électrique verte
- de chaleur pour le chauffage à distance.

Compost et engrais naturels

Lorsque le tri à la source est correctement effectué, l'installation de méthanisation SATOM SA produit un compost de qualité. Les rejets liquides et les produits solides issus de la déshydratation servent d'engrais naturels se substituant aux engrais chimiques.

Cela permet de boucler le cycle naturel par un bilan neutre en CO₂.



Installation de méthanisation
et compostage, Villeneuve

PARTENAIRES - COMPÉTENCES

Remettants

Les professionnels de la restauration sont responsables des déchets que produit leur activité et sont, dans ce contexte, tenus de les éliminer par la bonne filière.

Transporteurs

Ils sont chargés du transport des restes d'aliments des remettants aux entreprises de valorisation. Celui-ci doit être effectué dans le respect des normes légales d'hygiène.

Communes

Les Communes sont responsables de la prise en charge et du traitement adéquat des déchets urbains. Les déchets de restauration des cuisines professionnelles en font partie.

Laboratoire cantonal

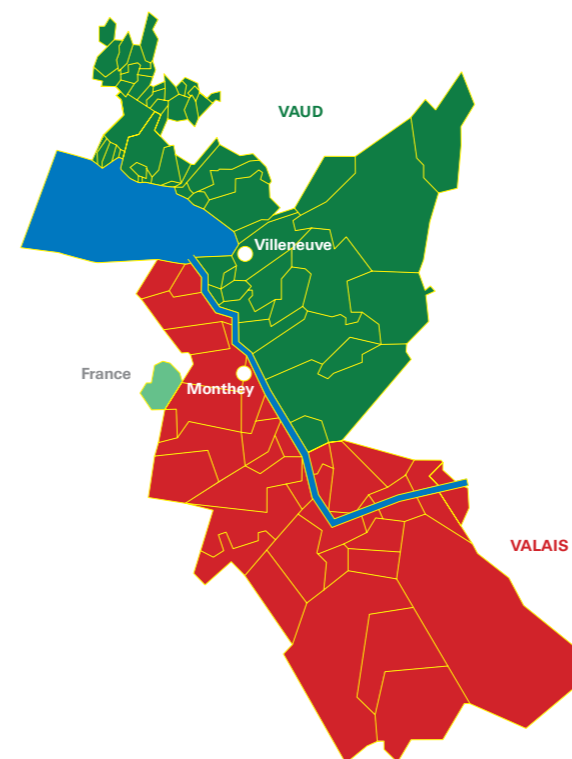
Le laboratoire cantonal exécute les dispositions légales sur les denrées alimentaires. Les contrôleurs et inspecteurs effectuent l'examen officiel des entreprises du secteur alimentaire et vérifient l'élimination correcte, dans ces dernières, des denrées alimentaires impropres à la consommation ou potentiellement dangereuses pour la santé.

Bases légales

L'élimination correcte des déchets de restauration est régie à partir du 1^{er} juillet 2011 par les dispositions en vigueur de l'Ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux (OESPA) ainsi que par la législation sur les déchets.

- OESPA du 23 juin 2004, RS 916.441.22
- Loi fédérale du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties (LFE), RS 916.40
- Loi fédérale du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement (LPE), RS 814.01
- Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI), RS 817.0
- Législations cantonales et communales en la matière

Un rayonnement
régional



SATOM SA

Monthey

Administration

Z.I. Bœufferrant
Case postale 92
CH-1870 Monthey 1
T. +41 (0)24 472 77 77
F. +41 (0)24 472 82 02
info@satom-monthey.ch

www.satom-monthey.ch
Hotline: 0800 72 77 77

Villeneuve

Méthanisation
et compostage

En Jaquetan
CH-1844 Villeneuve
T. +41 (0)21 967 20 80
F. +41 (0)21 967 20 82
info@satom-monthey.ch



S A T O M

Les déchets aussi, se mettent au vert

LES DÉCHETS DE RESTAURATION DES CUISINES PROFESSIONNELLES



DE L'ALIMENTATION À LA VALORISATION DES DÉCHETS

Un cycle naturel pour un bilan neutre en CO₂: le recyclage des déchets alimentaires permet la production d'énergie et d'engrais.

Mais attention! Seul un tri correct permet une bonne valorisation.



UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

L'utilisation des déchets de restauration pour compléter l'alimentation des animaux constituait jusqu'ici une filière traditionnelle. Leur transformation en aliments pour animaux entraîne cependant un risque de transmission de graves épizooties telles que la fièvre aphteuse, la peste porcine, l'ESB (vache folle) ou la grippe aviaire.

Au vu des énormes dégâts causés ces dernières années par ces épidémies, la transformation des déchets de restauration en aliments pour animaux est strictement interdite depuis le 1^{er} juillet 2011. Ceux-ci doivent donc être éliminés. SATOM SA propose à cet effet une filière de collecte et de valorisation par méthanisation.

Etablissements concernés

Les déchets de restauration au sens de ce dépliant proviennent des cuisines professionnelles:

- Hôtels, restaurants
- Cuisines collectives (écoles, homes, hôpitaux, cantines d'entreprise)
- Installations militaires ou de protection civile
- Services de restauration à bord (trains, bateaux)

Déchets collectés (liste non exhaustive)

- Feuilles de salade, épluchures, fruits et légumes abîmés, algues marines
- Coquilles d'œufs, os de petite taille, champignons comestibles
- Marc, sachets de thé, coques de cacao
- Restes de lait écrémé ou petit-lait acidulé
- Jus de fruits, eaux sucrées, vinasse, restes de condiments
- Restes alimentaires crus et cuits
- Couennes de jambon, croûtes de fromages, huiles comestibles
- Vieux pain, restes de boulangerie et de confiserie
- Filtres en papier, vaisselles jetables triées, sacs biodégradables
- Fleurs fanées en faible quantité, etc.

Afin d'assurer un recyclage optimal et de respecter les exigences de qualité, les restes d'aliments doivent être exempts de matières indésirables telles que résidus de plastique, d'aluminium, de métal, de verre, de produits de nettoyage ou toxiques.

COLLECTE ET TRAITEMENT DES DÉCHETS DE RESTAURATION

Collecte et transport

La collecte et le transport des restes d'aliments sont soumis à autorisation. Les conteneurs et les véhicules utilisés à ces fins doivent répondre à des prescriptions spéciales en matière d'hygiène. L'élimination par la collecte traditionnelle des ordures est inadéquate, en raison notamment des jus qui s'échappent des véhicules de ramassage.

Traitement et valorisation conformes aux prescriptions légales

L'installation de méthanisation de SATOM SA à Villeneuve est à même de recevoir et de traiter les déchets de restauration solides, pâteux, voire liquides.

La valorisation des restes d'aliments par SATOM SA permet la production d'énergie renouvelable, ainsi que celle d'engrais liquides et solides naturels, conforme aux prescriptions de l'OESPA (Ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux).

GastroVert
Source d'énergie renouvelable

Valorisez vos déchets, nous valorisons votre démarche.

Les cuisines professionnelles qui entreprennent une démarche de tri de leurs déchets de restauration et qui valorisent ceux-ci auprès de SATOM SA à Villeneuve contribuent au respect de l'environnement.

Dans le cadre de son contrat de prestation SATOM SA les aide à valoriser leur engagement auprès de leur clientèle. Pour ce faire, elle met à leur disposition un label « GastroVert » qui peut être apposé par exemple à l'entrée de l'établissement. Des sets de table informatifs intitulés « Ici nous restaurons aussi l'environnement » sont mis à leur disposition gratuitement.

Vous aussi, vous souhaitez vous engager dans une démarche de valorisation de vos déchets ?

Contactez SATOM SA au 0800 72 77 77 ou sur www.satom-monthey.ch



ÉLIMINATION ILLÉGALE DES RESTES D'ALIMENTS

Transformation en aliments pour les animaux de rente

Pour cause de risques liés à l'hygiène et aux épidémies, la transformation des déchets de restauration en aliments pour animaux est interdite dans toute la Suisse depuis le 1^{er} juillet 2011.

Élimination par les égouts

Le déversement dans les égouts de restes d'aliments solides ou liquides, également issus d'installations de broyage et/ou de compactage (presses à déchets humides), est interdit. Les produits provenant de telles installations sont considérés comme déchets et non pas comme eaux usées. Ils contiennent généralement de grandes quantités de matières organiques. Sans traitement approprié, ils risquent de perturber le fonctionnement des stations d'épuration publiques et d'endommager les égouts et les collecteurs.

Valorisation agricole

La valorisation directe en tant qu'engrais dans l'agriculture (épandage des déchets liquides ou solides dans les champs, dépôt sur des fumiers ou dans des fosses à purin et mélange avec du purin) est interdite si elle n'a pas fait l'objet d'un prétraitement conforme aux exigences de l'OESPA.

Élimination directe par compostage

L'élimination directe de déchets de restauration dans une installation de compostage est interdite à l'exception des épluchures.

Élimination par la collecte des déchets verts

Il est interdit de remettre les déchets de restauration des cuisines professionnelles à la collecte publique des déchets verts de jardin.

Décharge sauvage, enfouissement

Le dépôt et l'enfouissement de déchets de restauration sont interdits, sous peine de sanctions pénales.

Ce dépliant informe sur la manière correcte de trier et de traiter les restes d'aliments. Il s'adresse à tous les remettants de déchets de restauration ainsi qu'aux personnes concernées dans les communes et les administrations du périmètre SATOM. Il peut être téléchargé sur www.satom-monthey.ch.