



Communiqué de presse

Loi Agec – Biodéchets

Le Centre Hospitalier Métropole Savoie de Chambéry

choisit Meiko Green pour l'accompagner dans sa démarche de collecte et valorisation des biodéchets

Face à un volume quotidien important de biodéchets,

la solution de Meiko a su convaincre le CH de par sa fiabilité et son aspect fonctionnel.

Collégien (Seine-et-Marne), le 14 novembre 2024 – [Meiko](#), le spécialiste du lavage, du nettoyage et de la désinfection professionnels ainsi que du traitement des biodéchets, annonce que le [Centre Hospitalier Métropole Savoie de Chambéry](#) a choisi une solution de collecte et de stockage des biodéchets proposée par sa filiale **Meiko Green** afin de se mettre en conformité avec la loi Agec.

En effet, la [loi Agec](#) oblige depuis le 1^{er} janvier tout producteur de déchets alimentaires, quel que soit le volume généré, à les trier et les valoriser dans des filières adaptées (compostage, méthanisation...), sous peine de lourdes sanctions (75 000 euros d'amende et jusqu'à 2 ans d'emprisonnement).

Une solution à même de supporter des volumes de déchets importants

Afin d'anticiper l'entrée en vigueur de la loi Agec, le CHMS recherchait une solution de traitement des biodéchets **conforme à la réglementation** et à même de solutionner

les **contraintes de port de charge et de flux**, l'installation étant sur plusieurs niveaux. L'établissement souhaitait également pouvoir **sécuriser le stockage** des biodéchets, sans avoir à réfrigérer un local poubelle. La solution proposée devait pouvoir gérer un **volume quotidien de 400 kilos**, l'établissement servant environ **4 000 repas par jour**.

Face à ce cahier des charges, Meiko a su convaincre les responsables du centre hospitalier de **l'efficacité** et la **fiabilité** de ses solutions.

« Nous avons tout d'abord emmené les responsables du CHMS visiter un établissement hospitalier de la région PACA où nous avons réalisé une installation similaire, ce qui les a convaincus de l'intérêt de notre proposition » explique Loïc Rousseaux, Chef de Marché de Meiko Green. *« Nous avons donc équipé le centre hospitalier d'un lave-vaisselle à convoyeur de type [M-iQ B](#) et d'un collecteur [BioMaster modèle Highline](#), positionnés côte à côte, afin que les agents puissent insérer directement les biodéchets dans ce dernier. Une fois broyés, les biodéchets cheminent automatiquement jusque dans une cuve, située au niveau inférieur. Etanche et hermétique, celle-ci ne laisse filtrer aucune odeur. La biomasse stockée dans cette cuve génère un pouvoir méthanogène élevé. »*

La mise en service de l'installation a été effectuée au début 2023, après 2 semaines de travaux. Meiko a également assuré la **formation du personnel technique** – chargé des éventuels petits dépannages - ainsi que celle **des utilisateurs**.



Collecteur Meiko BioMaster Highline



Lave-vaisselle à convoyeur Meiko M-iQ B

Parallèlement, Meiko a mis les responsables du restaurant en relation avec une société assurant la **collecte et le transport des biodéchets** vers une usine de valorisation, leur permettant ainsi de réaliser sur ce poste une **économie de 20%**.

Enfin, la solution mise en place par Meiko comprend un volet de **maintenance préventive** afin de maintenir l'efficacité et la fiabilité de l'installation dans le temps.

« Ce projet a été le fruit d'une réflexion globale, portant à la fois sur la valorisation des déchets alimentaires en biogaz et sur la réduction de nos déchets plastiques » détaille Laurent Pulvin, Responsable pôle restauration CHMS de Chambéry. *« En adoptant des assiettes porcelaine au lieu de barquettes plastique, nous avons réduit nos déchets plastiques de 35 tonnes. Nous avons également mis en place sur notre self un projet Too Good To Go. Ces trois initiatives nous ont permis au total de diviser par deux notre parc de poubelles. »*

Sur 2023, la solution de collecte et de stockage des biodéchets a permis au CHMS de collecter **près de 110 tonnes** ; un volume similaire devrait être traité en 2024 pour un coût (hors installation) d'environ **150 € par tonne**.

Meiko, un accompagnement complet des établissements de restauration dans leur démarche d'économie circulaire

Selon l'INSEE, on compte en France [autour de 167 000 établissements de restauration](#) commerciale, mobile et collective qui, à eux tous, génèrent un total de **plus de 1,1 million de tonnes de biodéchets par an**.

L'ensemble de ces établissements, grands et petits, se voient désormais contraints de trouver et mettre en place des solutions permettant le tri, la récupération, le stockage et la collecte de leurs déchets alimentaires ; un défi complexe à relever pour nombre d'entre eux.

Meiko Green fournit des solutions sur mesure pour la collecte et le traitement des biodéchets, de façon hygiénique et adaptée aux restaurants de toutes tailles, servant de 100 à plus de 10 000 repas par jour. En France, Meiko a développé des relations avec toutes les parties prenantes afin d'établir une offre globale et s'inscrire dans une démarche d'économie circulaire.

A propos du CHMS de Chambéry

Etablissement de référence pour le territoire Savoie et secteur de Belley, le Centre Hospitalier Métropole Savoie (CHMS) offre une prise en charge globale et adaptée de l'urgence 24h/24 pour l'ensemble des disciplines médicales et chirurgicales. Son plateau technique de pointe permet les actions diagnostiques et thérapeutiques sur place. Il intègre également le seul service de réanimation adulte du territoire. Le pôle Mère-Enfant comprend une maternité de niveau 3, incluant un service de réanimation néonatale, afin de répondre aux besoins des 13 maternités des deux Savoie.

Quelques chiffres (2022) : 5 050 professionnels, dont 666 médecins – 1 920 lits et places.

Activité annuelle : 540 000 consultations et actes externes – 131 000 entrées – 3 105 accouchements – 93 550 passages aux urgences adultes, pédiatriques et gynécologiques.

À propos de Meiko

Fondée en 1927 à Offenbourg (Allemagne), Meiko est spécialiste du lavage, du nettoyage et de la désinfection professionnels ainsi que du traitement des biodéchets.

Meiko propose des solutions haut de gamme, conçues pour durer, répondant aux évolutions du marché, aux besoins émergents, aux nouveaux usages et aux évolutions réglementaires tout en préservant les ressources, les hommes et l'environnement.

Pour plus d'information : www.meiko.fr

Meiko et la gestion des biodéchets

Déchets de cuisine, restes de repas, graines, os et épluchures : les déchets organiques sont une source d'énergie bien trop précieuse pour être simplement jetés. Les solutions MEIKO GREEN permettent de libérer ce potentiel, en mettant à portée de main une gestion globale des déchets alimentaires : stations de chargement sur mesure, consultation, planification et installation, sans oublier le stockage hygiénique et sans odeur, la collecte des déchets et leur traitement écologique pour la production d'énergie et d'engrais organiques.

La mission de Meiko : créer des systèmes de gestion personnalisés pour les déchets alimentaires, des systèmes qui, en plus d'être polyvalents, s'adaptent à tous les types de cuisines.

Pour plus d'information : <https://www.meiko-green.com/fr/>