

Tri des biodéchets des cantines parisiennes : Le succès de la collecte orchestrée par Moulinot

En 2023, Moulinot - entreprise spécialisée dans la collecte et la valorisation des déchets alimentaires - remportait l'appel d'offres de la Ville de Paris pour ramasser et valoriser les biodéchets des structures publiques de la capitale. Crèches, écoles maternelles et primaires, collèges, cuisines centrales et cantines des établissements de la ville, ce sont au total plus de 1 000 points qui sont collectés chaque semaine.

L'engagement des cantines parisiennes dans le tri des déchets alimentaires

Dès septembre 2023, la collecte des déchets alimentaires par Moulinot a été mise en place dans **400 restaurants administratifs de la Ville de Paris** (écoles maternelles et élémentaires, collèges et crèches). Un périmètre élargi depuis le 1er janvier 2024, à l'ensemble des **1 000 restaurants administratifs, cuisines centrales** des établissements de la Ville de Paris.



En amont de la collecte, les équipes des cuisines ont largement été sensibilisées par la Ville de Paris sur les bonnes pratiques à adopter concernant le tri des déchets alimentaires. Une démarche qui a porté ses fruits, puisqu'en 2024, ce sont plus de **1 900 tonnes de biodéchets qui ont été collectés** dans les différentes cantines parisiennes.



“L'engagement des cantiniers de la ville de Paris et de leurs équipes est assez remarquable. Nous constatons en effet une très bonne qualité de tri, avec des collectes majoritairement viables, avec très peu de parties indésirables. Les équipes scolaires jouent d'ailleurs particulièrement le jeu et elles sont de plus en plus nombreuses à être intéressées par la mise en place de temps de sensibilisation complémentaires, tant auprès de leurs effectifs que des élèves,” **témoigne Steve Quentin, Directeur des Exploitations chez Moulinot.**

Une fois collectés, **les biodéchets sont déconditionnés sur le site de Moulinot à Stains (93)** pour écarter les parties indésirables (couverts tombés par erreur dans le bac, métal, plastique, ...) puis hygiénisés pendant 1h, à 70 degrés, pour supprimer les éventuelles bactéries pathogènes. Ils sont ensuite **transformés en soupe organique** qui est orientée vers des **méthaniseurs agricoles partenaires dans le 77**. Ces derniers en font du **gaz vert**, qui est injecté dans le réseau de ville, et **un fertilisant naturel** qui nourrit leurs terres.

Moulinot collecte aussi les points d'apport volontaire !

En plus des restaurants scolaires, **Moulinot collecte plus de 200 points d'apport volontaire installés dans la capitale**, près des écoles. Ces derniers offrent aux habitants qui ne disposent pas de solution à domicile, un dispositif de tri des déchets alimentaires à seulement quelques mètres de chez eux. L'opportunité d'adopter de nouvelles habitudes, vertueuses pour la population et son environnement !

Au total à Paris en 2024, **7 295 tonnes de déchets alimentaires ont été valorisées et détournées de l'incinération**, grâce au tri des habitants, des établissements publics de la Ville et au compostage.

À propos de Moulinot :

Créée en 2013, par Stéphan Martinez, ancien restaurateur, labellisé ESUS, Moulinot est le spécialiste de la collecte et du tri des biodéchets des acteurs franciliens de la restauration (indépendante, hospitalière, collective ou scolaire) et des collectivités. La société valorise leurs biodéchets, qui sont ensuite transformés en soupe organique, laquelle est utilisée par des agriculteurs méthaniseurs d'Ile-de-France pour en faire du biogaz. Certifiée Qualiopi, Moulinot forme également les entreprises (éco-conduite, anti-gaspillage, SST, ...) mais aussi les demandeurs d'emploi aux métiers de l'économie circulaire (ambassadeur du tri, collecteur de déchets) pour favoriser l'accès à l'emploi durable. En 2022, elle levait 18 millions d'euros d'investisseurs publics et de la finance à impact destinée à son développement à échelle nationale.

Pour en savoir plus : www.moulinot.fr