



**Hôpital Intercommunal du Haut Limousin  
4, avenue Charles de Gaulle  
87300 BELLAC**

# **COLLECTE ET TRAITEMENT DES BIODECHETS DE L'HOPITAL INTERCOMMUNAL DU HAUT LIMOUSIN**

**Consultation MAPA 01-2025 HIHL – Collecte et traitement des biodéchets**

## **Cahier des Clauses Techniques Particulières**



## **ARTICLE 1 - OBJET ET DUREE DE LA CONSULTATION**

Le marché a pour objet la **prestation de collecte et de traitement des biodéchets des trois sites hospitaliers de l'Hôpital Intercommunal du Haut Limousin et de l'Unité Centrale de Production restauration.**

La prestation concerne :

- la mise à disposition de contenants adaptés pour le conditionnement des déchets pour en assurer la collecte
- la collecte et le transport des déchets depuis les sites producteurs jusqu'au site d'élimination,
- le traitement ou la valorisation des déchets.
- La mission de conseil en vue de l'amélioration continue de la filière

Une attention toute particulière sera portée au mode de traitement proposé, tout procédé vertueux au regard de la préservation de l'environnement devant être privilégié, en application du Grenelle de l'environnement et de la réglementation qui en découle.

Lieu d'exécution de la prestation :

- **Site hospitalier Jolibois : 4, avenue Charles de Gaulle 87300 BELLAC**
- **Site hospitalier La Josnière : 9, avenue François de la Josnière 87210 LE DORAT**
- **Site hospitalier Beauséjour : 8, avenue George Sand 87190 MAGNAC-LAVAL**
- **Pôle de Production restauration : 8, avenue George Sand 87190 MAGNAC-LAVAL**

Le marché est conclu, pour une période initiale de 12 mois à compter de la date de notification.

Le présent marché est reconductible.

Le marché pourra être reconduit de manière TACITE **3 fois par période de 12 mois** à compter de sa date d'anniversaire.

La durée maximale totale du marché public n'excèdera pas 48 mois (période(s) de reconduction éventuelle comprise(s)). Le titulaire ne pourra pas refuser la reconduction conformément aux dispositions de **l'article R.2112-4 du Code de la commande publique.**

Dans le cas où le pouvoir adjudicateur prendra la décision de ne pas reconduire le marché, il fera part de sa décision par lettre recommandée avec accusé de réception au plus tard 60 jours avant la fin de la durée de validité du contrat. Le titulaire ne pourra ni s'opposer à la décision de non reconduction, ni prétendre à une quelconque indemnité.

## **ARTICLE 2 - GENERALITE -TYPOLOGIE DES DECHETS ET REGLEMENTATION BIODECHETS**

Les déchets alimentaires sont les déchets biodégradables qui proviennent de la préparation des aliments ou des restes récupérés dans les assiettes de restauration. Ce sont également des produits déclassés, secs ou semi-secs, provenant des industries agroalimentaires.

Le législateur a introduit la notion de biodéchet. Celle-ci comprend notamment les déchets non dangereux alimentaires ou de cuisine. Un biodéchet est donc au sens du présent marché :

- Tous déchets non dangereux alimentaires ou de cuisines issues notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail,
- Ainsi que tous déchets comparables provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

Code nomenclature déchet (CED) : 20.01.08 (Déchets de cuisine et de cantine biodégradables)

Sont concernés par le présent marché :

- Tous les biodéchets produits par l'Unité Centrale de Production Restauration dans le cadre de la préparation des repas, et surplus de production
- Les biodéchets issus des retours des repas non consommés par les résidents ou par les personnels.

La nature des déchets de type « biodéchets » correspond au descriptif non exhaustif ci-dessous :

Restes de repas	Préparation de repas	Autres
<ul style="list-style-type: none"><li>- Viandes et poissons</li><li>- Os, arrêtes</li><li>- Pain</li><li>- Fromages</li><li>- Fruits et légumes</li><li>- Féculents (pâtes, riz, ...)</li><li>- Sauce</li><li>- Gâteaux viennoiseries</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Parures de viandes et de poissons</li><li>- Os, arrêtes, coquilles d'œufs</li><li>- Epluchures de fruits et légumes</li><li>- Restes de préparation alimentaires (surplus)</li><li>- Filtre à café avec le marc</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Serviettes en papier ou essuie-tout souillés</li><li>- Aliments avariés ou périmés sans leur emballage</li></ul>

La réglementation qui s'applique à ces déchets est la suivante :

- Loi n°2010-788 Grenelle II portant engagement national pour l'environnement du 12 juillet 2010, JO du 13 juillet 2010.
- Article L 541-21-1 du Code de l'environnement
- Article R 541-8 du code de l'environnement
- Articles R 543-225 et suivants du Code de l'environnement.
- Arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R 543-225 du Code de l'environnement, JO du 23 juillet 2011.
- Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des bio déchets par les gros producteurs, NOR : DEVP1131009C.
- Articles 21 et 22 du règlement (CE) n°1069/2009.

### **ARTICLE 3 - COMMUNICATION ET ROLE D'ASSISTANCE**

Le prestataire retenu devra désigner un interlocuteur privilégié pour l'HIHL et transmettre ses coordonnées au représentant du pouvoir adjudicateur.

Le prestataire s'engage à participer ponctuellement à des actions d'information internes sur la gestion des déchets ainsi qu'à la rédaction de documents d'information à destination des personnels et des usagers de l'HIHL.

En outre, une procédure simple et concertée couvrant l'ensemble des étapes de la collecte, du transport et du traitement, et intégrant la demande de ramassage, sera proposée par le prestataire retenu à l'issue de la consultation et avant la mise en place des prestations.

**En cas d'impossibilité d'effectuer la prestation suivant les modalités définies avec l'HIHL, le prestataire s'engage à informer l'HIHL et les référents désignés dans les plus brefs délais, et à proposer une solution de substitution dans les délais les plus courts.**

### **ARTICLE 4 - DETAILS DES PRESTATIONS**

#### **4.1 – Présentation de l'Hôpital Intercommunal du Haut Limousin**

L'Hôpital Intercommunal du Haut Limousin (HIHL) est un Etablissement Public de Santé issu de la fusion de 3 ex-hôpitaux locaux situés respectivement sur les communes de Bellac, Le Dorat et Magnac-Laval. Les sites sont distants d'environ 15 km :

- 11 km entre le site de Bellac et le site du Dorat
- 16 km entre le site de Bellac et le site de Magnac-Laval
- 7 km entre le site de Magnac-Laval et le site du Dorat.

Les activités sont réparties comme suit :

Site Le Dorat :

- Service de Médecine / Soins Médicaux et de Réadaptation : 30 lits
- Unité de Soins de Longue Durée (USLD) : 45 lits
- Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) : 115 lits

#### Site Bellac :

- Service de Médecine / Soins Médicaux et de Réadaptation : 65 lits
- Unité de Soins de Longue Durée (USLD) : 36 lits
- EHPAD : 167 lits

#### Site Magnac Laval :

- EHPAD : 258 lits

Une Unité Centrale de Production Restauration située à Magnac Laval assure la confection et la distribution des repas pour l'ensemble des 3 sites et pour le service de Portage de repas à domicile.

### **4.2 – Objet de la prestation**

La prestation comprend :

- La mise à disposition de contenants adaptés à la collecte des biodéchets
- La collecte et le transport des déchets alimentaires
- La mission de conseil en vue de l'amélioration continue de la filière
- La valorisation des biodéchets

Les candidats pourront proposer des supports de communication et des animations ou interventions ciblées à l'intention des utilisateurs (unités de production culinaires), des usagers (restaurant du personnel), et du personnel soignant (unités de soins). Les supports seront réactualisés par le titulaire dès que l'HIHL le jugera nécessaire.

### **4.3 – Circuits de collecte internes au départ des unités de soins et d'hébergement et des selfs**

Chaque unité de soins et d'hébergement et selfs tri les déchets des restes alimentaires non consommés par les usagers.

Afin de limiter les circuits et les déplacements, la solution proposée par le candidat devra permettre l'utilisation de sacs poubelles différents de ceux utilisés pour les DAOM dans lesquels les services pourront mettre les biodéchets.

Les sacs contenant les biodéchets seront ensuite acheminés de chaque unité dans un local central par site, dans les contenants mis à disposition par le prestataire.

### **4.4 Description et emplacement du matériel de collecte et accessibilité.**

Pour la collecte des biodéchets issus de la préparation et du retour des plateaux repas, le titulaire fournira des bacs de récupération en adéquation avec les volumes estimés et les spécificités des locaux des 4 points de collecte suivants :

- **Site Le Dorat** : Le local déchet sera partagé avec les DAOM. La surface au sol est de 52 m<sup>2</sup>, le local est rafraîchi. Il bénéficie d'une porte d'accès directement sur l'extérieur.

- **Site Magnac Laval :** Le local déchet sera partagé avec les DAOM. La surface au sol est de 37 m<sup>2</sup>, le local est rafraichi. Il bénéficie d'une porte d'accès directement sur l'extérieur.

- **Site Bellac :** Une plate-forme à l'air libre sera partagée avec les DAOM. La surface au sol est de 25 m<sup>2</sup>. Il est envisagé la création d'un local fermé et rafraichi après la validation du nombre et du volume des contenants qui seront mis à disposition par le prestataire.

**L'accès se fait en passant sous une passerelle dont la hauteur est de 4,10 mètres.**

- **Unité Centrale de Production :** Le local déchet sera partagé avec les DAOM. La surface au sol est de 21 m<sup>2</sup>, le local est rafraichi. Il bénéficie d'une porte d'accès directement sur l'extérieur.

## **2.5 - Enlèvement - transport**

Au regard des locaux et du volume estimé, le prestataire proposera une organisation d'enlèvement (fréquence) dans son mémoire technique.

Toute collecte devra impérativement être effectuée avant 12 heures.

Il sera systématiquement remis à l'HIHL un bon d'enlèvement des déchets dûment renseigné. En cas de jour férié, le rythme hebdomadaire proposé est à maintenir et le titulaire préviendra le représentant de l'HIHL pour le lot déchet alimentaires au plus tard 2 jours avant.

**Le titulaire procède à la collecte des bacs de récupération pleins en échange de bacs vides préalablement désinfectés.** Il dispose pour cela d'un camion adapté au type et au nombre de contenants fournis.

## **2.6 - Traçabilité**

Il appartiendra au titulaire du marché de fournir le Document d'Accompagnement Commercial (DAC) pour chaque enlèvement, document à faire renseigner par toutes les parties prenantes de la collecte, du transport, et du traitement des bio déchets.

## **2.7 - Traitement - valorisation**

Le législateur a restreint à deux filières la valorisation des biodéchets :

- Le compostage
- La méthanisation

Ces procédés s'inscrivent dans le modèle de l'économie circulaire et reposent sur une logique de boucle où l'on recherche la création de valeur en limitant le gaspillage des ressources. Les bio déchets de l'HIHL sont donc appelés à devenir, après transformation, une nouvelle ressource.

Le titulaire devra impérativement recourir à l'un de ces deux modes de traitement pour ces biodéchets.

Il est porté à la connaissance des candidats que les déchets alimentaires issus des retours non-consommés des plateaux repas sont susceptibles de contenir des résidus médicamenteux et autres dérivés chimiques prescrits aux patients. Il appartient au titulaire d'en avoir pris la pleine et entière mesure dans le choix du mode de traitement proposé dans son offre.

A ce titre, le candidat présentera dans son offre les documents suivants :

- Récépissé de déclaration pour l'exercice de l'activité de transport de déchets en préfecture
- Récépissé de négoce et de courtage de déchets
- En cas de regroupement des bio déchets :
  - Récépissé de déclaration préfectorale, ou arrêté d'enregistrement, ou arrêté d'autorisation au titre de la réglementation ICPE
  - Agrément sanitaire
- Pour l'installation de traitement :
  - Arrêté d'enregistrement ou d'autorisation préfectorale au titre de la réglementation ICPE
  - Récépissé d'enregistrement en préfecture
  - Agrément sanitaire C3

Dans le cadre du traitement par méthanisation, le biogaz généré par la dégradation des bio déchets de l'HIHL sera valorisé par la remise de certificats d'économies environnementales qui visent à convertir le poids total de bio déchets collectés annuellement en économie en eau, en diesel, et en kWh en comparaison avec un mode de traitement classique comme l'incinération.

Ce calcul sert également à quantifier les équivalences en économie d'énergies et de ressources naturelles permises par l'utilisation des bio déchets à la place de matières premières habituellement utilisées pour la création d'énergie.

## **2.8 - Estimation de la production annuelle**

Le tri des biodéchets n'est pas encore mis en place au sein de l'HIHL, le volume des biodéchets ne peut qu'être estimé et est donné à titre indicatif. A noter, l'Unité Centrale de Production ne dispose pas de légumerie, les légumes sont achetés épluchés.

Pour l'année 2023, l'unité Centrale de Restauration a produit **526 661 repas**.

La production est ensuite répartie comme suit :

- Site Le Dorat : 134 312 repas
- Site Bellac : 157 830 repas
- Site Magnac Laval : 161 590 repas
- Production de repas pour l'extérieur : 72 929 repas

Pour l'année 2024, l'unité Centrale de Restauration a produit **515 558 repas**.

La production est ensuite répartie comme suit :

- Site Le Dorat : 129 125 repas
- Site Bellac : 152 760 repas
- Site Magnac Laval : 164 747 repas
- Production de repas pour l'extérieur : 68 926 repas



Sur la base des moyennes de déchets par couvert dans les EHPAD en France (150g/couvert), l'estimation annuelle pour la durée du marché correspondant à la présente consultation est de 75 tonnes.

Le gisement de biodéchets étant intrinsèquement lié à l'activité de l'HIHL, celui-ci pourra fluctuer d'une année à l'autre. Le titulaire devra donc être en mesure de fournir les contenants complémentaires ou de venir en retirer du circuit.