

Moulinot s'implante sur le site Biopole d'Angers pour collecter et valoriser les biodéchets des professionnels et des ménages

Moulinot, entreprise pionnière dans la gestion des déchets alimentaires en France, étend sa présence sur le territoire et s'implante sur Angers. Ce second site permettra d'impulser une nouvelle dynamique en faveur du tri à la source des biodéchets sur l'ensemble du Maine-et-Loire.

Ce 26 janvier 2023, Yves Gidoin, Vice-Président d'Angers Loire Métropole, et Stéphan Martinez, Président de Moulinot, signaient la convention qui accorde à Moulinot une concession pour développer toute une filière de gestion des déchets alimentaires sur le site Biopole, à l'issue d'un AMI (Appel à manifestation d'intérêt).



Créée en 2013 par Stéphan Martinez, restaurateur parisien, Moulinot est la première entreprise française à s'être spécialisée dans le recyclage des déchets alimentaires. Elle accompagnera dès cet automne les professionnels angevins de la restauration, des métiers de bouche, de la distribution alimentaire, mais aussi les collectivités.

Sa solution clé en main, qui inclut l'accompagnement et la formation au tri, repose sur un modèle innovant de site industriel de pré-traitement des déchets alimentaires. Il permet de massifier les collectes de proximité par des véhicules écologiques, puis de préparer une soupe organique de haute qualité qui répond aux règles sanitaires, laquelle est ensuite orientée vers des méthaniseurs agricoles partenaires du département. Une démarche qui illustre la volonté de Moulinot de relier l'urbain au rural et de travailler le plus localement possible.

(Il y a chez Moulinot un savoir-faire dans la maîtrise du process et un retour d'expérience conséquent dans cette filière, permettant au site Biopole de profiter d'une nouvelle activité sans générer de nuisances particulières, et en redonnant tout son sens au nom et à la vocation du site. Yves Gidoin, Vice Président d'Angers Loire Métropole en charge de l'Emploi et du Développement économique



On a trouvé chez Moulinot un acteur reconnu de la gestion des biodéchets qui arrive au bon moment par rapport à la vie du site Biopole ; la fin des travaux du nouveau centre de tri permettait d'imaginer une nouvelle activité, que nous souhaitions en rapport avec cette thématique des biodéchets.

Jean-Louis Demois Vice-Président d'Angers Loire Métropole en charge des Déchets et de l'Économie circulaire

FAVORISER L'EMPLOI DANS LA RÉGION

Forte d'une centaine de salariés en France pour 6 millions d'euros de chiffre d'affaires, Moulinot entend ainsi capter un gisement de 15 000 tonnes annuelles de déchets alimentaires en Maine-et-Loire. L'activité angevine, qui débute avec une dizaine de salariés, devrait générer à terme 30 à 40 emplois (chauffeurs qui assureront la collecte, responsables d'exploitation, personnels administratifs, ...). Entreprise d'insertion agréée, Moulinot ciblera particulièrement des personnes éloignées de l'emploi.

(Moulinot est très heureux de s'implanter sur le territoire angevin ; l'objectif est que cette nouvelle filière locale soit opérationnelle en amont des échéances réglementaires pour prouver qu'elles sont bien tenables et que c'est la volonté des acteurs locaux qui reste déterminante. Nous sommes à pied d'oeuvre tous les jours pour pouvoir proposer aux différents producteurs ces futurs services pour collecter et valoriser toujours plus nos déchets alimentaires. Je ne suis pas insensible à cet enjeu de ré-industrialisation du site qui - tout en ré-utilisant des bâtiments orphelins sans avoir à urbaniser un foncier vierge - permet aussi de démontrer par l'exemple le potentiel et la nécessité d'évolution des filières, notamment celles du tri mécanobiologique comme celle de Biopole par le passé, en faveur du tri à la source et du recyclage.)

Alors que 10 millions de tonnes de déchets alimentaires sont générés chaque année en France (soit 32% des ordures ménagères de chaque foyer) Moulinot vient répondre à un enjeu majeur de la transition écologique et s'inscrit dans le cadre de la loi AGEC. Cette dernière impose progressivement la mise en place du tri à la source des biodéchets avec l'objectif de généraliser cette pratique d'ici 2024. Depuis le 1er janvier 2023, les producteurs de plus de 5 tonnes de déchets alimentaires sont déjà obligés de les faire valoriser.

Cette implantation à Angers s'ancre dans un déploiement national de Moulinot, qui a déjà prévu d'ouvrir deux nouveaux sites à Réau (Seine-et-Marne) et Bordeaux.



QUELQUES DONNÉES SUR LE SEUIL DES 5 TONNES DE BIODÉCHETS

- ▶ 90% du gisement des professionnels (235 000 établissements en France qui produisent des déchets alimentaires) est concerné.
- L'ensemble des industries agro-alimentaires, la distribution alimentaire, les marchés alimentaires et 80% de la <u>restauration</u> sont d'ores et déjà concernés.
- Le seuil de 5T / an représente :
 - 200 repas / jour pour une cantine scolaire,
 - Une 100aine de repas / jour pour la restauration collective et commerciale,
 - Moins de 150 repas / jour pour la restauration rapide, selon le guide GECO / ADEME.
- Plus de 12 Mt / an de déchets alimentaires restent à valoriser suite à la généralisation du tri fin 2023.

A propos:

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.

CONTACTS PRESSE: CITRON PLUME RP

Salomée Hubleur - <u>salomee.hubleur@citronplume.fr</u> - 01 44 71 90 96

Julie Bernier - <u>julie.bernier@citronplume.fr</u> - 07 88 70 90 94