

DOSSIER DE PRESSE

EMERAUDE STATION

*Valoriser vos biodéchets
sur place*



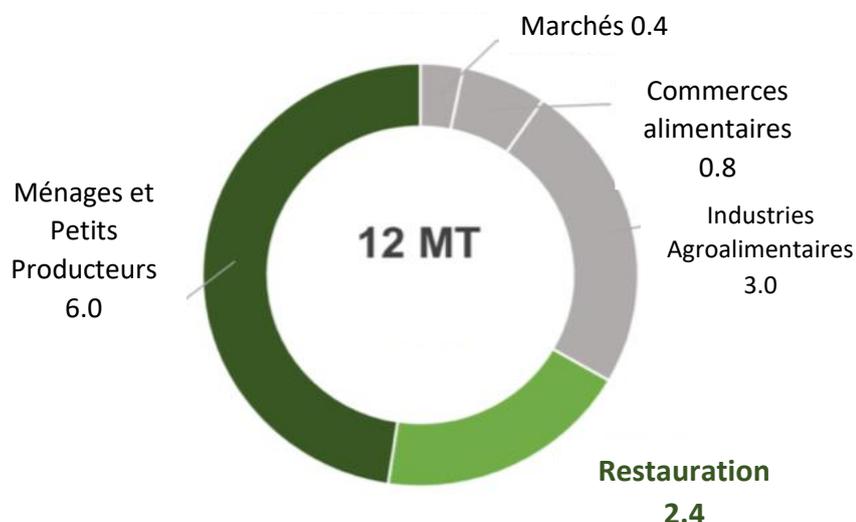
Une offre écologique et économique

ETAT DES LIEUX DE LA SITUATION

Gisement des biodéchets en millions de tonnes

À l'échelle d'un foyer, les quantités gaspillées sont de **29 kg/personne/an**

Elles sont en revanche **4 fois** plus importantes en restauration collective



CE QUE DIT LA LOI

Depuis 2012, la réglementation impose aux producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de bio déchets, d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique.

Les sanctions pour non-respect de cette réglementation sont de 75 000 € d'amende et de 2 ans d'emprisonnement. Concrètement, depuis 2016, tout établissement générant plus de **10 tonnes de déchets** alimentaires par an doit mettre en place le tri.

Le secteur de la restauration est pleinement impacté, aussi bien dans le secteur public que dans le secteur privé.

En 2025, les collectivités seront tenues par la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte, d'offrir **une solution de valorisation aux citoyens**.

Un agrément sanitaire est-il exigé pour faire du « compostage de proximité » ?

L'arrêté du 9 avril 2018, qui assouplit la réglementation, fixe les conditions selon lesquelles les **opérateurs peuvent déroger aux dispositions** européennes.

L'article 18 de cet arrêté a permis aux **sites de compostage de proximité de déchets de cuisine et de table** d'être **exemptés de cet agrément, sous réserve du respect de plusieurs conditions** :

- ✓ Les déchets doivent être des **déchets de table ou de cuisine**.
- ✓ La quantité hebdomadaire de ces déchets **doit être inférieure à 1 tonne**.
- ✓ Une personne physique ou morale, dénommée l'exploitant, doit être désignée en vue de **veiller à la bonne gestion du site**.
- ✓ Le compost produit est réservé à un **usage sur place ou à un usage local**.
- ✓ Le compost produit ne peut pas être utilisé sur des pâturages ou des terres destinées à la production de plantes fourragères destinées à l'alimentation animale.
- ✓ Le compost produit peut être vendu localement pour un usage limité aux cultures de racines.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



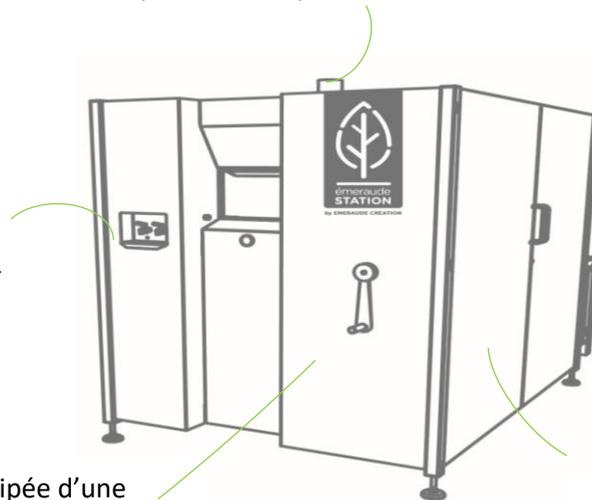
1. Vérifier le PH à l'aide du robinet et bandelettes prévus à cet effet.
2. Surveiller la montée en température grâce à la sonde intégrée.
3. Introduire vos restes de préparations et repas dans l'Emeraude station.
4. Incorporer du structurant pour équilibrer la matière.
5. Brasser les déchets par rotation manuelle avec la manivelle.

Compter 2 semaines pour obtenir une réduction du poids/volume **de l'ordre de 60%**
La matière obtenue pourra ensuite poursuivre son processus de décomposition pendant environ 2 mois.

**A ce stade, il ne restera plus que
20% du poids initial introduit dans l'Emeraude Station**

Système d'aération novateur qui permet une oxygénation complète lors du processus de fermentation

Robinet pour contrôler
journalièrement le PH et adapter
le bon ratio matières
organiques/structurant



Caisse de récupération
de la matière

Station équipée d'une
manivelle et d'un engrenage
qui permettent une rotation
manuelle aisée sans électricité

Porte latérale qui donne accès
sur une cuve fermée et isolée
de 500l



LES CARACTÉRISTIQUES DE LA STATION

Toutes les pièces d'usure sont remplaçables pour une durée de vie optimale

Garantie 7 ans

Le carénage externe est hermétique empêchant le contact avec les éléments extérieurs (rongeurs)

L'ouverture et la fermeture de la porte sont sécurisées

Livré monté, le pré fermentateur ne nécessite aucune fondation

| CARACTERISTIQUES | DONNEES |
|-----------------------|------------|
| POIDS | 850 KGS |
| HAUTEUR | 175 CM |
| LARGEUR | 155 CM |
| PROFONDEUR | 200CM |
| CAPACITE DE LA CUVE | 500 LITRES |
| CAPACITE DE REDUCTION | 60% |

Les + produit

- ✓ Design soigné, habillage personnalisable
- ✓ Gestion autonome de l'utilisateur
- ✓ Fermentation en milieu fermé, pas de nuisibles
- ✓ Rotation manuelle sans électricité
- ✓ Matériaux inoxydables pouvant être nettoyés régulièrement
- ✓ Encombrement au sol réduit

L'INTEGRATION PAYSAGERE

Conçue pour s'intégrer parfaitement dans son environnement, l'Emeraude Station a été conçue comme **un mobilier urbain** offrant de nombreuses possibilités de personnalisation.

3 modèles de base sont proposés :

Gris/beige
Gris sombre
Blanc glacier



Etudiée pour se fondre dans les espaces privés ou publics, l'Emeraude Station ne prend pas plus d'espace qu'une place de parking.

Chaque professionnel de la restauration pourra donc choisir le modèle qui lui correspond le mieux en fonction de son secteur d'activité : hôpitaux, écoles, restaurants haut de gamme, de plein air...

- En milieu urbain, la station s'adapte aux milieux restreints,
- En milieu scolaire, elle offre un véritable support pédagogique,
- Dans le domaine de la restauration collective ou traditionnelle, elle participe à une réelle démarche d'économie circulaire et solidaire.



4 BONNES RAISONS DE CHOISIR L'EMERAUDE STATION

1. Excellente Rentabilité

Principe de décomposition actif en 2 semaines
Réduction du poids et du volume de 60%

2. Processus naturel et écologique

Fonctionnement manuel sans recours à une source énergétique - Simplicité d'utilisation
La méthode PH automatise le processus garantissant une intervention minimale de l'opérateur

3. Valorisation de la ressource

Réutilisation du compost ou méthanisation

4. Plus économe

Diminution des coûts de collecte du transport

Réduction annuelle de plus 10 tonnes par an

« Réduction du volume de 60 % »



CERCLE VERTUEUX

L'économie circulaire concerne aussi nos aliments. Les biodéchets qu'ils génèrent lors de leur fabrication par les restaurateurs ou industries agroalimentaires (épluchures, restes de repas...) peuvent être valorisés.

Un processus qui présente **un triple intérêt** : éviter une incinération ou enfouissement, favoriser le retour à la terre de la matière et produire de l'énergie verte.



DES EXPERTS A NOTRE SERVICE



Avec ce projet de station de pré compostage, nous avons poursuivi notre partenariat avec le **centre de recherche IRSTEA**.

Cette collaboration a permis de fiabiliser nos études, de tester différentes solutions techniques et de protéger les innovations par le **dépôt de brevets**.

L'Emeraude station, c'est l'aboutissement d'une **expertise technique** en matière de compostage depuis plus de 15 ans

Emeraude Création, fabricant de composteurs de jardin propose une solution innovante et inédite : **Diminuer vos déchets alimentaires afin d'en réduire le poids mais aussi le volume !**

Emeraude Station est un projet novateur développé depuis plusieurs années avec notre partenaire IRSTEA.

Emeraude Station, c'est la possibilité de transformer une grande quantité de résidus organiques en matière stabilisée (sans odeur) qui pourra ensuite :

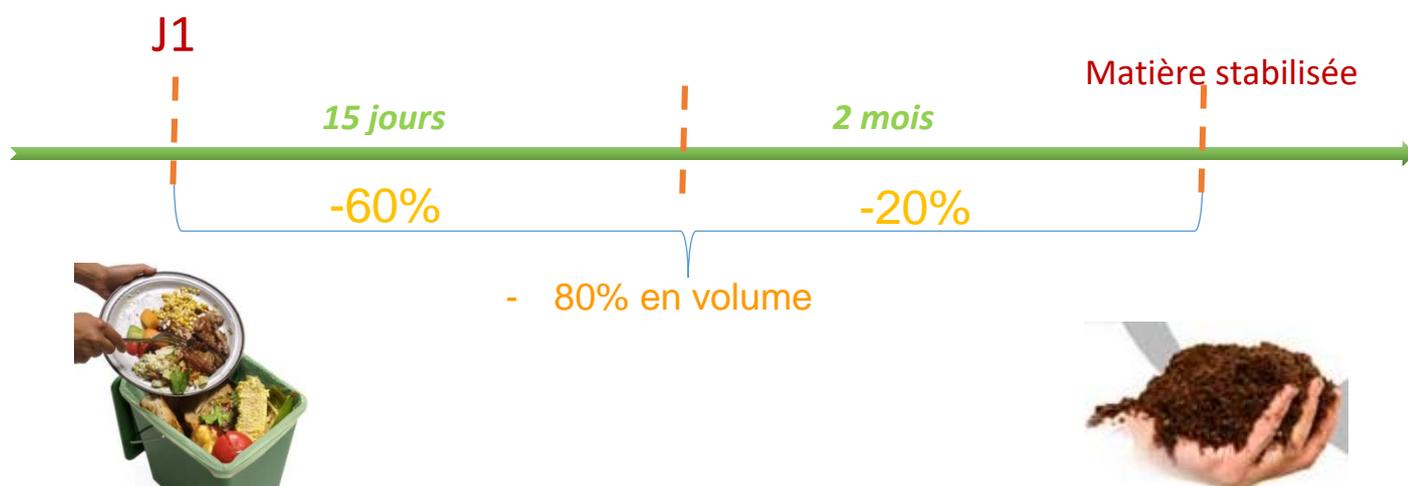
- Approvisionner un site de compostage
- Etre utilisé sur site
- Partir en méthanisation

Notre station donne une **matière stabilisée** en un laps de **temps très court**.

La grande nouveauté, c'est qu'elle utilise :

- Un procédé aérobie
- Un système breveté de méthode PH

CHRONOLOGIE DE LA DECOMPOSITION DE LA MATIERE



A QUI S'ADRESSE L'EMERAUDE STATION ?

La méthode traditionnelle de compostage présente des inconvénients majeurs pour les professionnels de la restauration : processus long, besoin de main d'œuvre initiée, risque d'attirer les rongeurs...

Le procédé retenu par Emeraude Station vise à apporter des **réponses techniques** aux limites d'utilisation du compostage traditionnel.



AUX RESTAURATEURS



AUX CANTINES COLLECTIVES (EPHAD, Restaurants scolaires...)



A LA RESTAURATION COLLECTIVE

QUE METTRE A L'INTÉRIEUR ?

L'un des avantages de l'Emeraude Station : **le gain de temps.**

Fini le tri des déchets organiques, désormais avec l'Emeraude station, vous pourrez y déposer :

- ✓ Les plats en sauce
- ✓ Les viandes et poissons cuits/non cuits
- ✓ Les fruits et légumes cuits/non cuits



FOCUS SUR L'ASSOCIATION EMERAUDE i.d.

Créée en 1983, Emeraude i.d., est une association de 200 personnes regroupées en différentes activités ayant pour but de valoriser et de promouvoir l'intérêt des travailleurs handicapés.

Les valeurs humaines étant primordiales, l'association assure son équilibre économique par des projets partagés et innovants, respectant la personne et la planète. L'Emeraude Station s'inscrit en tous points dans cet esprit.

Emeraude i.d. c'est aussi :

- ✓ Une activité restauration
- ✓ Une activité espaces verts
- ✓ Une activité propreté
- ✓ Une activité multi services
- ✓ Une activité menuiserie



Retrouvez tous nos produits sur notre site

www.composteur-et-creation.fr

L'association propose également :

- ✓ Un pôle formation
- ✓ Un service d'accompagnement
- ✓ Un ESAT
- ✓ Une structure d'accueil et de pré insertion : La SAPI

Pour tout contact :

solene.ollivier@emeraude-id.fr – 02 96 48 83 51

