






Hôtel-restaurant Château de Mauritzberg (Suède)



adresse	Mauritzbergs Slott 61031 Vikbolandet région de Linköping (sud-ouest de la Suède, 200 km de Stockholm)		
contact	M.PALMKVIST (gérant) M.EKSTROM (jardinier)	tél. +46 125 50100	www.mauritzberg.se/introduction.html?setLang=en-GB service@mauritzberg.se
secteur	-hôtel 16 chambres et 30 lits, restaurant 100-200 repas/j, centre de conférence -le domaine comprend un terrain de golf, un potager		
Caractéristiques de l'installation			
fermenteur	Joraform JK 5100	mise en service : 2001	
aménagement et équipements annexes	local déchets extérieur en bois, bien isolé, chauffé, toit en tuiles		
	extraction d'air du fermenteur et sortie en toiture point d'eau pour le nettoyage et pour l'arrosage éventuel du compost		
 			
Gisement de déchets traités			
caractéristiques	restes de repas, épluchures de légumes, viandes, os... parfois très humides, ils sont laissés s'égoutter dans des bacs plastique troués (capacité d'environ 20 l)		
volume/poids	40 à 60 l/j, pointes à 120 l/j lors des périodes de vacances et week-end (densité 0.5 kg/l)		
structurant	granulés de bois (5 à 10 l/j, un peu plus si les déchets sont très humides) ou sciure (20 l) d'une menuiserie proche		
Organisation interne : qui fait quoi			
stockage et tri des déchets	-effectués par le personnel de cuisine à l'aide des seaux : 3 à 5 seaux/j -le transport est facilité par un véhicule électrique		
acheminement des déchets			
alimentation du fermenteur	-alimentation manuelle tous les matins -le jardinier est chargé de ces opérations, qui, étant considérées très simples, pourraient être accomplies par n'importe quel membre du personnel		
conduite du compostage			

 <p style="text-align: center;"><i>bouche d'introduction et broyeur, stockage de la sciure</i></p>	
<p>mode de stockage et valorisation du compost</p>	<ul style="list-style-type: none"> -vidage de la chambre de maturation du fermenteur toutes les 2-3 semaines (1 h pour 4-5 brouettes, soit 70-100 kg) -le compost frais est étalé directement sur les platebandes, autour des arbustes et des arbres ou il est laissé mûrir en tas et utilisé dans le potager et les massifs -le jardinier effectue le mulching des tontes
	
<p>maintenance</p>	<p>aiguillage des couteaux du broyeur avant le broyage de restes de gibier (os...)</p>
<p><i>Suivi du fonctionnement</i></p>	
<p>bilan matière, performances</p>	<p>il n'y a pas de suivi, on peut estimer une production de 1-1.5 t/an de compost pour 4-6 t/an de déchets alimentaires</p>
<p>commentaires, problèmes, évolutions...</p>	<ul style="list-style-type: none"> -le fonctionnement n'est pas contraignant pour le personnel, en dehors des pointes -surcharge du fermenteur lors des pointes, peut nécessiter beaucoup de structurant -émissions ponctuelles d'odeurs -fonctionnement impeccable de 2001 à 2007, lorsqu'une fuite au niveau du broyeur a obligé au remplacement d'un composant électronique -amélioration technique apportée par le fabricant au joint d'étanchéité -le fermenteur peut être déplacé facilement pour l'entretien à l'aide d'un transpalette
<p><i>Aspects économiques</i></p>	
<p>fonctionnement</p>	<p>temps journaliers :</p> <ul style="list-style-type: none"> -acheminement des déchets : 10 min -alimentation du fermenteur et conduite du compostage : 30 min
<p><i>Bilan</i></p>	<p>grande satisfaction du maître d'ouvrage, qui profite du compost et réalise un gain de temps et d'argent (quelques centaines d'€/an sur les coûts de collecte)</p>