

## La réglementation environnementale priorise la valorisation

- Directive-cadre 2008/98/CE du 19/11/2008 = Directive «déchets»
  - Définit les biodéchets :
    - Déchets alimentaires = IAA, déchets de cuisine et de table (DCT), huiles alimentaires usagées
    - Déchets verts
- Grenelle de l'Environnement
  - Loi 2010-788 du 12/07/10 article 204
  - Décret Min. Env. 2011-828 du 11/07/2011 article 26
  - Arrêté Min. Env. du 12/07/11
  - Circulaire Min. Env. du 10/01/12
  - Cf. Guide ADEME « Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs »

Repris dans art.  
L 541-21-1 et  
R 543-225 à 227  
du Code de  
l'Environnement

## Les seuils d'obligation de tri

- La loi Grenelle instaure une obligation de tri des biodéchets pour les « gros » producteurs pour valorisation par retour au sol
- Huiles alimentaires usagées : pour valorisation énergétique, oléochimie
- Les seuils d'obligation de tri : renforcés chaque année

Date	Biodéchets (tonnes/an)	Huiles alimentaires usagées (litres/an)
2012	120	1 500
2013	80	600
2014	40	300
2015	20	150
2016	10	60

- L'obligé est le producteur ou le détenteur des biodéchets
- Seuil à considérer site par site (par sites regroupés si gestion mutualisée des déchets)

## Principes

- ❑ Obligation de tri sur les seuls flux composés majoritairement de biodéchets ( $\geq 50\%$  de la masse des déchets hors emballages), avant mélange éventuel de différents flux de déchets
- ❑ Quantité appréciée par rapport au seuil d'obligation avant tout prétraitement (séchage par ex.)
- ❑ Les biodéchets conditionnés peuvent être collectés chez le producteur dans leur contenant : à déemballer lors de la valorisation
- ❑ Les biodéchets peuvent être collectés ou traités en mélange avec d'autres déchets organiques (biodéchets, cartons, cagettes, plastiques biodégradables ...) valorisés de la même façon
- ❑ Ces biodéchets peuvent être enlevés, ou traités sur place

## Ratios de production

- Grande distribution alimentaire
  - 20 kg/an de biodéchets par m<sup>2</sup>
  - Hypermarchés : concernés dès 2012
  - Supermarchés : dès 2014
- Restauration : moyennes avec écart-types importants, selon actions de prévention

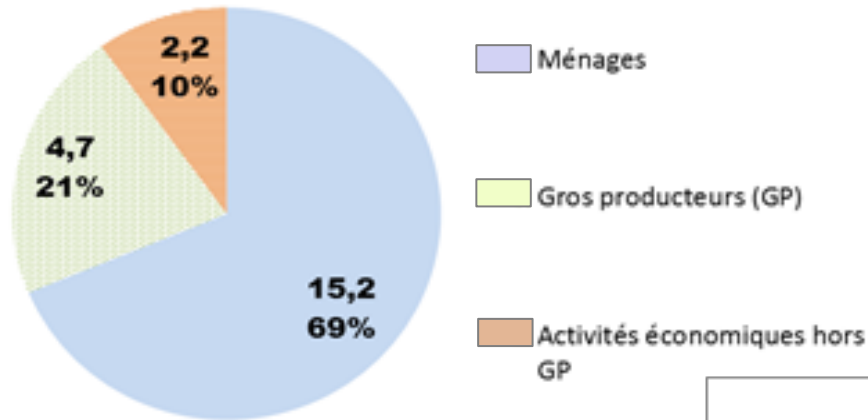
Secteurs	Ratios
Cuisines centrales	<b>11</b> g / repas
Satellites scolaires	<b>125</b> g / repas
Autres sites de restauration collective	<b>134</b> g / repas
Restauration thématique et traditionnelle	<b>140</b> g / repas
Traiteur	Variable : pas de ratio
Restauration rapide	<b>43</b> g / ticket ( <i># 0 dans poubelle client</i> )

Hôpitaux : 500 à 600 g / repas

- Les restaurants servant plus de 300 repas/j sont concernés en 2016

## Gisement de biodéchets

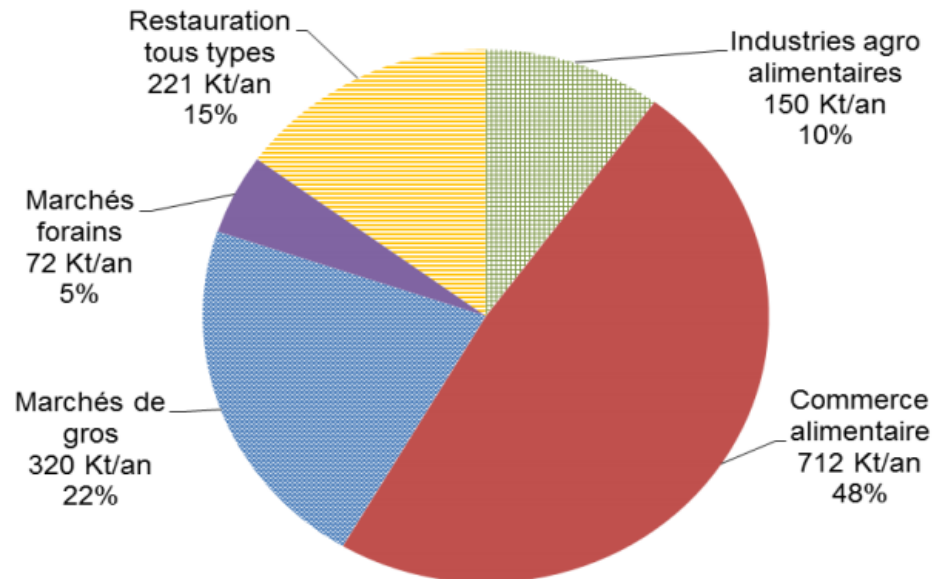
Gisement de biodéchets par origine (Mt/an)



Ménages : 15,2 millions tonnes dont 6 hors déchets verts

## Évaluation du gisement Gros Producteurs à 10 t/an:

- 4,7 millions de tonnes de biodéchets
- dont 1,5 hors déchets verts



## Attention !!! Cumul de réglementations

- **Environnement** (Min Environnement ; DREAL)
  - Déchets : priorité à la valorisation *vu ci-avant* ; ICPE
  - Retour au sol : compost norme Afnor NFU 44051, plan d'épandage
- **Protection de la Santé Animale** (Min Agriculture ; DDPP)
  - Réglementation sanitaire : à considérer si valorisation en compost, biogaz, engrais ou alimentation animale ; pas pour DC dans les ordures ménagères
  - Sous-produits animaux de catégorie 1 (SPAN C1 : vols internationaux ; déchets de services hospitaliers infectieux) : risque élevé, à détruire par incinération
  - SPAN C3 : risque moindre ; notion très large : tous les déchets alimentaires ayant transité par la cuisine sont des SPAN C3, y. c. végétaux, coquillages
  - *RAPPEL : des germes dangereux pour les animaux uniquement (par ex. la peste porcine) peuvent être présents/se développer dans nos déchets alimentaires*
- **Santé publique**
  - Rejet interdit de déchets aux eaux usées
  - *La responsabilité du producteur de biodéchets reste engagée jusqu'à valorisation/élimination >> Se garantir par contrat vis-à-vis des prestataires collecte/traitement*

- **Guide de bonnes pratiques de gestion des biodéchets en restauration**
  - En cours de rédaction avec le GeCo
  - Chapitre réglementaire : sera publié d'ici à 2 mois
  
- **Priorité à la prévention**
  - Prévoir l'activité, adapter ses pratiques : *ex : pain en restauration scolaire*
  - Sensibiliser l'utilisateur au gaspillage, suggérer le gourmet-bag
  - Don de produits alimentaires aux associations : économie sur les achats, la gestion des déchets + défiscalisation (pour 60% valeur du don limitée à 5/1000 CA)
  - La valorisation en alimentation animale (animaux non destinés à la consommation humaine **uniquement** : zoos, chenils, animaux à fourrure ...)
  
- **Plan de Maîtrise Sanitaire du restaurateur**
  - Il doit maintenant intégrer le tri des SPAn

## □ **Traitement in situ**

- Compostage domestique ou partagé
- Les poules : NON, pas pour les pros
- Recours à un électro-composteur
  - il faut au moins 1/3 de bois structurant ; risque coût ↗ à la tonne !
- La réglementation sur le compostage de proximité
  - < 2t/j (pas d'ICPE)
  - Pas de mise en marché du compost, si norme Afnor NFU 44051 non vérifiée ou non acquise : épandage sur terrain producteur à ses risques,
  - Attente arrêté Min Agri pour dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire si <1t/semaine SPAnC3, mais **aucun retour vers l'alimentation animale y compris pâture**
- Agrément sanitaire
  - ne sera pas attribué à un restaurant traitant in situ ses SPAn C3
- Pour toute machine (composteur, sécheur ...), vérifier la conformité à la directive machine 2006/42/CE



## □ Pré-collecte

- Bioseaux : avec couvercles et commandes non manuelles ; Nettoyage désinfection (ND) au moins à chaque service
- Sacs biodégradables : mais résistance ↘, coût ↗
- Le biotank
- La chambre froide « déchets » (au-delà du local déchets nécessaire)
- Les sécheurs avec ou sans ferments :
  - Désemballer en amont ; pas d'os, pas de matières grasses en grde quantité
  - Le séchât n'est pas un compost : pas d'épandage (hors procédure plan d'épandage)
  - Pas d'utilisation directe comme combustible (sous rub. 2910 ICPE)
  - Reprise **impérative** par une plate-forme agréée sanitaire
  - Si condensats de vapeur, à rejeter aux eaux usées (pas d'arrosage)
  - Le séchage permet de réduire la quantité et les nuisances de SPAn C3, et la fréquence de collecte si l'administration sanitaire l'admet
- Les broyeurs/pulpeurs avec ou sans filtre
  - Non admis car rejet de déchets aux eaux usées

## □ Collecte

- Poubelles de cuisine et voierie distinctes
- Conteneurs : étanches ; ND complet à chaque enlèvement ; peut alors être dans le même véhicule que d'autres déchets
- Le collecteur s'enregistre, bennes adaptées, marquées SPAn C3
- Traçabilité quantités et destinations : documents justificatifs (registre de déchets, DAC, lettre de voiture)
- Durée stockage : non définie par réglementation ; **objectif** : ne pas dériver en SPAn C2 (asticots nombreux, putréfaction avancée)
- Si SPAn C2, conditions renforcées plus coûteuses : collecteur C2 et traitement agréé C2
- Attention si mélange : il prend la contrainte du composant le plus exigeant
  - C3 mis dans déchets >> mélange devient C3
  - C2 dans C3 >> devient C2 ... etc

- Déconditionnement des biodéchets emballés
  - Étude ADEME en cours ; ICPE rub. 2791
- Épandage direct de biodéchets : **interdit si SPAN**
- Traitements externes
  - [Compostage] ICPE rub. 2780-2 et 2780-3
  - [Méthanisation ICPE rub. 2781-2, puis épandage de digestats de SPAN hygiénisés]
  - [Méthanisation puis compostage] ICPE rub. 2781-2
  - TMB = NON
    - Le mélange de biodéchets triés à d'autres déchets est interdit (décret 2016-288 du 10/03/16 art. 4)

- **Traitement : nécessité d'une autorisation ICPE, et d'un agrément sanitaire si présence de SPAN (>1 t/semaine) :**
  - Marche en avant, démarche HACCP,
  - Traitement hygiénisant *a minima* 70°C, 1 bar, 1 heure - granulométrie des particules <12 mm pour SPA C3 (133°C 3 bars 20 min 50 mm pour SPA C2),
  - Compost indemne de germes selon règlement UE 142/2011 (+norme 44051 si cession)
  
- **Contrôles :**
  - Effectués par le maire ou un service de l'État (désigné par Préfet) ;
  - Vérification du tri :
    - Contrôles basés sur la production mesurée de biodéchets, mais ciblés selon des ratios liés à l'activité,
    - Si non-respect de l'obligation, la peine encourue par le producteur est une amende de 75 000 € et un emprisonnement de 2 ans.

- 1<sup>ère</sup> difficulté d'application : coût collecte de gisements diffus ↗ ; TEOM non incitative
  - Réduire fréquence des collectes et augmenter quantités captées par levée
- 2<sup>ème</sup> difficulté : pénurie de sites agréés pour ces biodéchets et démarrage trop faible des collectes (*producteurs et traiteurs s'attendent ...*)
  - Sur 900 sites de traitement, ~ 200 seulement sont agréés sanitaires SPAn
- La responsabilité des collectivités locales
  - Sont Gros Producteurs ou détentrices pour : leurs administrations, leurs restaurations, et les marchés forains
  - Loi de 1975 : les CL sont tenues de collecter les déchets ménagers et ceux assimilables sans sujétions techniques et économiques particulières. Au-delà, elles interviennent de leur propre choix sur le secteur concurrentiel :
    - Le service doit être marginal et accessoire : en théorie, service déjà effectué auprès du public et simplement étendu de manière marginale au privé,
    - Le service doit être intégralement payé par le privé ainsi desservi, sans aucune part couverte par l'impôt

## La loi de transition énergétique pour la croissance verte

- La loi Grenelle organise le tri pour le secteur « privé »
- La Loi de transition énergétique pour la croissance verte (LTECV du 22/07/15 Article 70) l'étend au secteur « public » :
  - la collectivité doit proposer avant 2025 à chaque citoyen une « solution » de tri à la source des biodéchets pour qu'il ne jette plus ses biodéchets aux OMR, et que ses biodéchets soient valorisés par retour au sol
  - « Solution » : ne se limite pas à la collecte sélective au porte à porte.
  - Difficultés : coût collecte pàp ↗ et quantité captée/habitant ↘
  - Avantage : qualité du compost ↗
- La création de nouvelles unités de traitement mécanobiologique sur ordures ménagères résiduelles est ainsi rendue non pertinente

Merci pour votre attention



**[philippe.thauvin@ademe.fr](mailto:philippe.thauvin@ademe.fr)**

**Guide ADEME « Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs »**

**<http://www.optigede.ademe.fr/outils-gros-producteurs-dechets-organiques>**