

LES BIODÉCHETS MÉNAGERS ET ASSIMILÉS

LE TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS

DE QUOI PARLE T-ON ?

Les biodéchets sont définis par le Code de l'environnement comme : « *Tout déchet non dangereux **biodégradable** de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux **alimentaire ou de cuisine** issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.* » Art. R.543-226.

La définition inclut les déchets d'huiles alimentaires.



LE TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS

COMMENT TRIER ET QUEL DEVENIR POUR LES BIODÉCHETS ?

Le tri à la source des biodéchets peut se réaliser de manière complémentaire :

- ◆ par une **gestion de proximité** avec la mise en place de composteurs domestiques individuels ou de quartier (action de prévention)
- ◆ par une **collecte sélective** des biodéchets des ménages en porte-à-porte ou en apport volontaire
 - les biodéchets peuvent ensuite être traités en installations dédiées :
 - par **compostage industriel** : dégradation de matière organique en présence d'oxygène
 - par **méthanisation** : dégradation de matière organique en l'absence d'oxygène permettant la production de biogaz et de compost



POURQUOI TRIER LES BIODÉCHETS ?

Le tri à la source des biodéchets permet notamment :

- ◆ de les détourner de l'enfouissement ou de l'incinération ;
- ◆ le retour au sol de la manière organique en produisant un compost de qualité, utilisé par les agriculteurs ou les ménages comme engrais naturel et amendement ;
- ◆ de produire du biogaz par méthanisation (énergie renouvelable) ;
- ◆ d'améliorer les performances de tri des autres flux de déchets et donc le recyclage ;
- ◆ de créer des emplois locaux pour la collecte et le traitement des biodéchets.

QUE DIT LA LOI ?

Depuis le **1^{er} janvier 2016**, les **producteurs professionnels de plus de 10 tonnes de biodéchets par an** ont l'obligation de mettre en place un tri à la source de ces déchets en vue de leur valorisation organique.

Art. L.541-21-1 & R.543-225 du Code de l'environnement (issus de la loi Grenelle en 2010).

CALENDRIER DU TRI DES BIODÉCHETS

2016
GROS
PRODUCTEURS

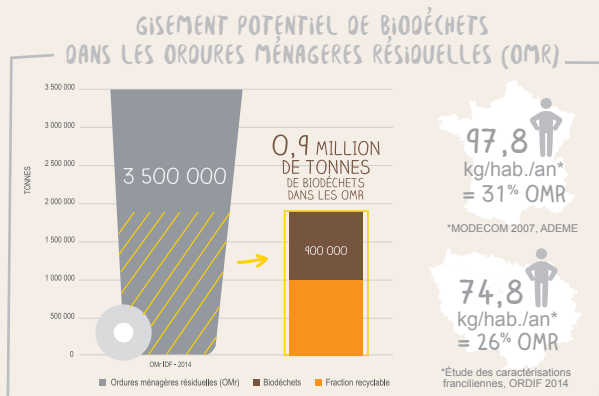
2025
TOUT
LE MONDE

En 2025, chaque citoyen devra avoir à sa disposition une solution lui permettant de trier ses biodéchets.

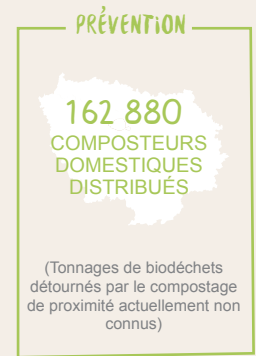
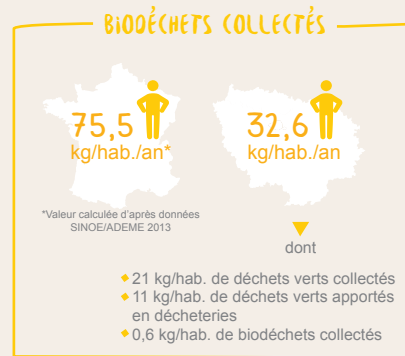
Art. L. 541-21-1 du Code de l'environnement (loi sur la Transition énergétique pour la croissance verte d'août 2015).

LES BIODÉCHETS EN ÎLE-DE-FRANCE

GISEMENT DES BIODÉCHETS EN ÎLE-DE-FRANCE



Données franciliennes : ORDIF 2014



TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS

LE TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS EN ÎLE-DE-FRANCE

Très peu de collectivités ont mis en place un système de collecte sélective des biodéchets alimentaires mais la collecte des déchets de jardinage (déchets verts) est développée sur le territoire :

- ♦ **54,6% des communes franciliennes** (700) ont proposé un service de **collecte en porte-à-porte des déchets verts** en 2014 → Quantités collectées : 21 kg/hab.
- ♦ **64 déchèteries publiques** réceptionnaient les déchets verts des ménages en 2014 → Quantités collectées : 11 kg/hab.

La **communauté d'agglomération de Cergy-Pontoise** (95) a mis en place une **collecte sélective des biodéchets végétaux** à destination des maisons individuelles : les restes de préparation de repas (épluchures de légumes), déchets organiques d'origine végétale et déchets de jardinage (majoritaires).

En Île-de-France, des actions de prévention sont également réalisées avec la mise en place de composteurs domestiques :

- ♦ **162 880 composteurs individuels** ont été distribués jusqu'en 2014 sur le territoire francilien par 115 collectivités à compétence *Collecte*, représentant 68% de la population.
- ♦ **Le développement du compostage partagé** : 32% des collectivités à compétence *Collecte* ont déclaré avoir mené des actions de compostage partagé en pied d'immeuble en 2014.

→ Aujourd'hui, le tri à la source des biodéchets alimentaires est très peu développé en Île-de-France, la très grande majorité reste encore dans la poubelle résiduelle.

En Île-de-France, la part des **biodéchets dans la poubelle résiduelle** représente un total de 900 000 tonnes de biodéchets par an, soit environ **75 kg/hab./an**, ce qui correspond à **26%** de ce flux résiduel.

Source : Étude des caractérisations franciliennes, ORDIF 2014

LA VILLE DE PARIS EXPÉRIMENTE LA COLLECTE SÉLECTIVE DES BIODÉCHETS DES MÉNAGES

La Ville de Paris va démarrer en 2017 une collecte sélective des biodéchets des ménages dans 2 arrondissements (le 2^e et le 12^e).

QUI ?

Entre 60% et 70% des immeubles des deux arrondissements seront concernés par cette collecte test. Les biodéchets seront collectés sur la base du volontariat des ménages.

COMMENT ?

Des équipements de pré-collecte seront fournis aux ménages : un bio-seau ajouré et des sacs compostables, pour trier leurs déchets alimentaires. Les immeubles concernés seront par ailleurs dotés d'un bac vert à couvercle marron de 120L dans lequel les bio-seaux seront vidés.

QUAND ?

La collecte sélective des biodéchets devrait démarrer à la fin du 1^{er} semestre 2017, de mi-avril à fin juin.

QUEL DEVENIR POUR LES BIODÉCHETS ?

Dans un premier temps, les biodéchets collectés seront regroupés sur une plateforme de transfert dans le Val-de-Marne, puis ils seront acheminés et traités dans une usine de méthanisation.

Plus d'informations : www.paris.fr

LES BIODÉCHETS DE LA RESTAURATION



LES POUBELLES DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION

Une partie des déchets de la restauration peut-être collectée par les collectivités au titre des déchets dits « assimilés » dès lors que la prise en charge des déchets assimilés n'implique pas de sujétion technique particulières : il s'agit de déchets similaires aux déchets ménagers à la fois en quantité et en composition.

Les déchets de la restauration non collectés par les collectivités, tels que les établissements de restauration collective servant un nombre très élevé de repas ou encore ceux situés dans les centres commerciaux sont collectés dans le cadre de marchés privés.

QUELS SONT LES RESTAURATEURS CONCERNÉS EN ÎLE-DE-FRANCE ?

En Île-de-France, de nombreux producteurs sont concernés par l'obligation de tri à la source pour les gros producteurs de biodéchets :

- ◆ **restauration commerciale** : environ 1000 restaurants et 700 restaurants rapides. Les restaurants travaillant avec des produits frais produisent plus de biodéchets que ceux qui assemblent.
- ◆ **restauration collective** : environ 1500 collèges et lycées ainsi que les établissements de l'enseignement supérieur, les hôpitaux et les autres services de restauration collective concernés par l'obligation.

Sources : Données ADEME.

L'OBLIGATION DE TRI À LA SOURCE DES PRODUCTEURS

Depuis le 1^{er} janvier 2016, les **producteurs de plus de 10 tonnes** de biodéchets par an ont l'obligation de mettre en place un **tri à la source** de ces déchets (soit un restaurant d'entreprise qui sert 275 repas par jour sur 260 jours dans l'année – extrait circulaire 10 janvier 2012), ainsi que d'assurer leur **valorisation organique**.

Art. L.541-21-1 & R.543-225 du Code de l'environnement (issus de la loi Grenelle en 2010).

Depuis le 1^{er} janvier 2016

GROS PRODUCTEURS	=	les professionnels qui génèrent	=	un restaurant servant
		≥ 10 TONNES		71 000
		de biodéchets /an		repas /an*

(Arrêté ministériel du 12 juillet 2011. Ce seuil a évolué de 120 t/an en 2012 à 20 t/an en 2015) *soit un restaurant d'entreprise qui sert 275 repas par jour sur 260 jours dans l'année

QUELLES ACTIONS DE PRÉVENTION ?

Pour limiter la production de biodéchets, les établissements de restauration peuvent mettre en place des actions permettant de réduire la génération de biodéchets et de lutter contre le gaspillage alimentaire. Ces actions vont de l'achat des aliments, jusqu'au retour d'assiette, en passant par la préparation et le stockage : **usage de doggy-bags, équilibrage des portions, suivi des denrées stockées, sensibilisation, etc.**



UNE OPÉRATION PILOTE DE TRI DES BIODÉCHETS DANS 77 ÉTABLISSEMENTS DE LA RESTAURATION PARISIENNE

Le Synhorcart - Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers, traiteur – a commandité en 2014 une expérimentation sur la mise en place du **tri des biodéchets dans la restauration commerciale à Paris**. 77 restaurateurs (principalement situés dans les 1^{er}, 2^e et 8^e arrondissements) se sont engagés dans cette démarche d'économie circulaire permettant de valoriser leurs biodéchets.

UNE RESTAURATION FAITE MAISON

Pour avoir un panel le plus représentatif, plusieurs catégories d'établissements, proposant une cuisine en grande partie « faite maison », ont été choisis selon le type de restauration (café, bar, brasserie, restaurant gastronomique, classique, rapide, etc.). Les 2/3 des établissements participant servent entre **100 et 349 couverts par jour**.

LA MISE EN PLACE DU TRI

3 sources de génération de biodéchets ont été identifiées : la préparation en cuisine, les retours d'assiettes, et les « pertes sèches » (produits qui ne sont plus commercialisés). La logis-

tique de tri a donc été organisée en conséquence. Chaque restaurant a été équipé de **sacs transparents** et de poubelles de couleurs différentes selon les flux des biodéchets ainsi que de bacs de collecte. Les salariés ont bénéficié d'une **sensibilisation et d'un accompagnement** : consignes de tri, signalétiques, guide du tri...

DES RÉSULTATS POSITIFS

Les retours d'expériences ont été d'une manière générale très positifs : le **tri est facile à mettre en place**, de la préparation au retour d'assiette. Cela ne demande pas un investissement en temps des salariés, car les gestes de tri s'ancrent rapidement dans les habitudes. Le manque de place, en particulier en cuisine peut toutefois faire diminuer le tri et requiert une certaine adaptation.

Outre la valorisation des biodéchets, le tri est un outil pour les restaurateurs dans la **lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires** puisque cela leur permet de prendre conscience des quantités de biodéchets générés.

Plus d'informations : www.ademe.fr

Sources : Données ADEME et Synhorcat

CHIFFRES CLÉS

540 T
de biodéchets collectés
en 10 mois

6 000 HA
de terres agricoles
bénéficiant d'engrais

40 000 M³
de biogaz produit
= **577**
voitures GNV
sur 1000 km

Poids moyen biodéchets/couvert
275G
dont **125G**
perte alimentaire

LA COLLECTE SÉLECTIVE DES BIODÉCHETS À LORIENT AGGLOMÉRATION (56)

Lorient Agglomération (206 000 habitants) fait figure de pionnière en France, avec la mise en place d'une collecte sélective des biodéchets des ménages depuis 2002.



© Stéphane Cuisset

COMMENT ?

La collecte des biodéchets des ménages s'effectue en **porte-à-porte, une fois par semaine**. Les ménages disposent d'un bio-seau ajouré et de **sacs biodégradables** pour y stocker les biodéchets biodégradables de cuisine et de table et que les petits déchets de jardinage ainsi que d'un bac de collecte spécifique aux biodéchets.

QUE DEVIENNENT LES BIODÉCHETS COLLECTÉS ?

Les biodéchets sont compostés sur deux plateformes de compostage. Le compost produit est de **très bonne qualité**, et bénéficie de la certification « Amendement utilisable en Agriculture Biologique ». Ce dernier est ensuite vendu aux agriculteurs locaux ainsi qu'aux habitants le souhaitant.

BILAN ET PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

En 2015, l'agglomération de Lorient a collecté **39 kg de biodéchets par habitant** via la collecte sélective des biodéchets. La part des **biodéchets non triés** s'élève à 31% des ordures ménagères résiduelles, soit **57 kg par habitant**.

→ L'agglomération met en place différentes mesures pour augmenter la part des biodéchets triés à la source et lutter contre le gaspillage alimentaire :

- ◆ incitation à la gestion de proximité : vente de composteurs domestiques, organisation d'événements sur le compostage ;
- ◆ expérimentation d'un nouveau bac de collecte ;
- ◆ actions de sensibilisation du public au tri des biodéchets et au gaspillage alimentaire.

Plus d'informations : www.lorient-agglo.fr

LE RESTAURANT LE MESTURET (75) TRIE SES BIODÉCHETS DEPUIS 3 ANS

En février 2014, le restaurant Le Mesturet a participé à l'expérimentation lancée par le Synhorcat parmi 77 restaurateurs pour collecter et valoriser ses biodéchets, et continue cette démarche depuis.

UN TRI FACILE À METTRE EN PLACE

Des **poubelles transparentes** ont été installées pour les biodéchets permettant aux employés de voir les contenus jetés et opérer un **contrôle visuel**. Elles sont ensuite rassemblées dans des bacs de collecte spécifiques qui sont réfrigérés par choix du restaurateur pour éviter toute génération d'odeur lors de température élevée.

UNE COLLECTE DÉDIÉE

Un camion collecte les biodéchets 5 fois par semaine à minuit ou 7h du matin. La **pesée** se fait directement dans le camion, le restaurateur connaît ainsi immédiatement le poids de ses déchets.

Les biodéchets sont acheminés vers un centre de transfert puis

transportés à une usine de méthanisation basée à Étampes, pour être **transformés en chaleur, électricité et engrais**.

UN BILAN POSITIF

La mise en place du tri à la source des biodéchets a permis au Mesturet de **réduire ses biodéchets** : nouveaux économes pour affiner les épluchures, quantités adaptées au mode de consommation des clients. Ces actions quotidiennes améliorent les marges du restaurant et dégagent une économie moyenne de 600 € sur l'année.

Par ailleurs, le tri des biodéchets a contribué à **sensibiliser** non seulement le personnel du restaurant, mais également leurs proches, permettant de **diffuser plus largement les pratiques du tri à la source** des biodéchets.



CHIFFRES CLÉS

À 250
300
couverts/jour

70 KG
de déchets alimentaires/jour
en moyenne
(de la préparation des repas aux assiettes)

En 2016 :

1 244 M³
de biogaz

14,6 AR
Paris-Marseille
en voiture GNV

18 657 KG =
de digestat

2,2 X
terrains de foot
épanchés

Sources : Données Moulinot, Biogaz & Compost



Le projet européen Bin2Grid vise à promouvoir la collecte sélective des déchets alimentaires comme source d'énergie, leur conversion en biogaz, le raffinement en biométhane et l'utilisation de celui-ci dans un réseau associé de stations-service sur 4 territoires : les villes de Zagreb (Croatie), Skopje (Macédoine) et Malaga (Espagne) ainsi que la région Île-de-France.



Ce projet a reçu un financement du programme de recherche et d'innovation Horizon 2020 de l'Union Européenne sous la convention de subvention No 646560. Le contenu de cette note n'engage que la responsabilité de son auteur et ne représente pas nécessairement l'opinion de l'Union européenne. Ni l'EASME ni la Commission européenne ne sont responsables de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y figurent.



L'Observatoire Régional des déchets d'Île-de-France a réalisé une note sur les installations franciliennes de traitement des biodéchets par compostage et par méthanisation. Cette note présente l'état des lieux au 1^{er} juin 2016 en Île-de-France.



Note à télécharger sur le site www.ordif.com

Contact : communication@ordif.com