

LES BIODÉCHETS

Qu'est-ce qu'un biodéchet ?

L'article L. 541-1-1 du code de l'environnement définit les **biodéchets** comme: « Les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. ».

Un **tiers** du contenu des poubelles ménagères des Français est constitué de déchets alimentaires, soit **83 kg de déchets résiduels** par habitant/an.

La réglementation :

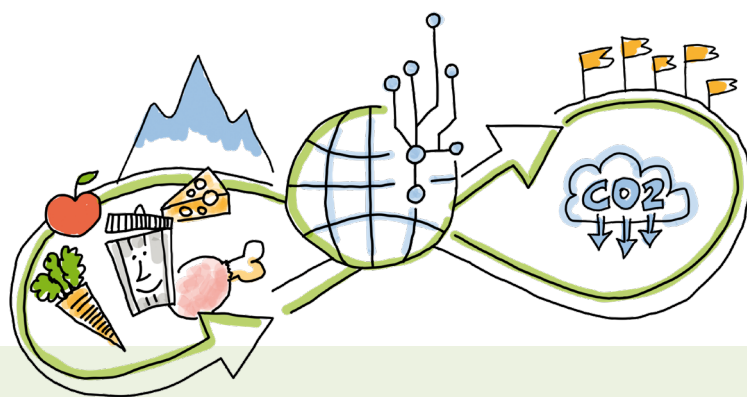
L'article R. 543-225 du Code de l'Environnement et l'arrêté du 12 juillet 2011 obligent les professionnels à **trier à la source** leurs biodéchets et huiles alimentaires de façon progressive :

1 ^{er} janvier 2012	À partir de 120 tonnes par an
1 ^{er} janvier 2013	À partir de 80 tonnes par an
1 ^{er} janvier 2014	À partir de 40 tonnes par an
1 ^{er} janvier 2015	À partir de 20 tonnes par an
1 ^{er} janvier 2016	À partir de 10 tonnes par an
1 ^{er} janvier 2023	À partir de 5 tonnes par an
1 ^{er} janvier 2024	Obligatoire pour tous

La réglementation imposant le tri à la source et la valorisation aux gros producteurs de biodéchets a progressivement abaissé les seuils annuels pour, d'ici 2024, arriver à une obligation s'appliquant à tous.

Les nouvelles dispositions sont désormais exposées dans la **loi anti-gaspillage pour une économie circulaire** (loi AGEC) avec deux échéances phares à retenir :

- ➔ Au 1^{er} janvier 2023, au-delà de 5 tonnes annuelles (l'équivalent d'une centaine de repas/jour), les producteurs sont dans l'obligation de trier et valoriser les biodéchets ;
- ➔ À partir du 1^{er} janvier 2024, l'obligation de tri à la source des biodéchets s'applique à tous, quels que soient les volumes et l'activité des producteurs / détenteurs ;
- ➔ Les collectivités sont tenues de proposer aux particuliers une collecte séparée et/ou une solution de valorisation organique des biodéchets.



Comment traiter les biodéchets en France :

Le compostage : c'est un procédé de traitement aérobie (en présence d'oxygène) des déchets fermentescibles par les micro-organismes, dans des conditions contrôlées. Il produit du gaz carbonique, de la chaleur et un résidu organique stable (faible potentiel de biodégradabilité), riche en composés humiques : **le compost**.

La méthanisation : c'est un processus de décomposition de la matière organique contenue dans les déchets biodégradables en milieu anaérobie (c'est-à-dire en absence d'oxygène).

Cette dégradation s'effectue sur une période de 2-3 semaines environ, dans des conditions de fonctionnement précises (notamment de température).

Ce traitement biologique :

- ➔ Génère une matière humide riche en matière organique partiellement stabilisée, appelé **digestat** qui est soit retournée au sol directement (via un plan d'épandage) soit après une phase de compostage ;
- ➔ S'accompagne de production de **biogaz** riche en méthane qui est valorisé énergétiquement.

Comment éviter les biodéchets inutiles ?

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Au total, près de **10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées chaque année** en France selon l'Ademe. Outre le gaspillage de ressources naturelles qu'il constitue, le gaspillage alimentaire émet à l'échelle mondiale autant de gaz à effet de serre qu'un pays dont le niveau d'activité se situerait en troisième position mondiale, juste après celui de la Chine et des USA, notamment en raison de l'énergie nécessaire à la production, la transformation ou encore le transport des marchandises périssables. L'Ademe estime qu'il coûte entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages.

Le gaspillage alimentaire a lieu à tous les stades de la chaîne de production alimentaire. Il est très visible dans les poubelles des ménages, mais contrairement aux idées reçues, **l'essentiel du gaspillage se fait en amont de l'assiette**. Selon une étude de l'Ademe, il a lieu :

- ➔ **32 %** à l'étape de la production agricole ;
- ➔ **21 %** à l'étape de transformation ;
- ➔ **14 %** à l'étape de distribution ;
- ➔ **33 %** lors de la consommation, dont 14 % pour la restauration collective et commerciale et 19 % pour la consommation à domicile.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est avant tout un problème lié à l'amont et au système de production alimentaire, fondé sur une offre constante et surabondante. Depuis 2016, des mesures nationales ont été votées pour lutter contre le gaspillage alimentaire en bout de chaîne, avec notamment l'interdiction de détruire les invendus. Si la loi Garot de 2016 a constitué une avancée réglementaire, elle n'a pas pour autant permis de réduire la production de ces invendus.

Les prestataires qui collectent et traitent les biodéchets dans les Alpes-Maritimes ou qui apportent de l'aide à la mise en place de solutions (liste non exhaustive, venant des remontées d'entreprises)

Les prestataires de collecte et de traitement des biodéchets :

- ➔ Véolia
- ➔ Suez environnement
- ➔ Les Alchimistes
- ➔ Apeyron

Les prestataires de matériels pour assécher les biodéchets :

- ➔ GEB solution
- ➔ DES Écologie
- ➔ ETC compact
- ➔ Novu Mondo

Prestataires pour trouver les meilleures solutions aux professionnels :

- ➔ RegenEco
- ➔ Tripluch
- ➔ Take a waste
- ➔ Vers ma terre
- ➔ Compost'n Co

