

# GESTION DES BIODECHETS DES PROFESSIONNELS

## Table des matières

Sous-groupe « coopération et initiatives locales ».....	2
L'amont : Comment réduire à la source les biodéchets des professionnels ? .....	2
L'aval : Comment mieux trier et valoriser les biodéchets des professionnels ? .....	3
Mise en contexte de « Persona ».....	3
Persona TPE/PME.....	3
Persona restauration collective .....	4
Persona "Artisan commerçant de centre-ville" .....	5
Sous-groupe réglementation .....	6
Quelles sont les obligations des collectivités envers les professionnels ? .....	7
Quels sont les critères pour définir une « gestion de proximité » des biodéchets ? .....	8
Qu'est-ce qu'implique la gestion des biodéchets hors gestion de proximité ?.....	9

## Sous-groupe « coopération et initiatives locales »

### L'amont : Comment réduire à la source les biodéchets des professionnels ?

On partage... (solutions techniques, exemples, initiatives) :

- G4DEC
- Ty Waste
- L'Eclaireuz (Claire CARIOU)
- VECHALL (Symeed 29)
- La Collect'île (collecte biodéchets) ?
- Zéro Gaspil (SODEXO)
- Too Good to go
- Système « petite faim/grande faim » dans la restauration
- Positionnement du pain dans la chaîne (comment éviter le gaspillage du pain pris mais pas mangé)
- Etablissements scolaires : pesées + tri + diagnostic / portions adaptées / le bien manger
- Donner « les ratés » aux clients, employés, banque alimentaire
- Don pour l'alimentation animale
- Diagnostic en entreprise (CMA, CCI, TER...)
- **Intégrer le sujet dans les formations (CFA, écoles, collèges, lycées)**
- **Diffusion des bonnes pratiques : centre de ressources + réseau : ADEME/Région**

On agit... (Comment favoriser le passage à l'acte et essayer les bonnes pratiques ?) :

- Rencontres professionnelles par secteur d'activité à engagement de la direction et partage de bonnes pratiques
- Formation
- PAT
- PLPDMA
- Tarification incitative
- Charte de bonnes pratiques
- Etablissements : mettre en place des feedbacks
- S'autoriser des expérimentations
- Bilan financier / argumentation économique
- Sensibilisation des salariés à la prévention
- Proposer des pesées pour objectiver les volumes
- Réfléchir à l'approvisionnement et gestion des stocks
- Sécuriser la chaîne du froid (groupes électrogènes)

Pour agir... :

- Les freins :
  - Temps, outils
  - Réglementation pour pouvoir donner (Too good to go, banque alimentaire, salariés, etc...)
  - Habitudes bien ancrées
- Les leviers :
  - Créer des partenariats pour la récupération des invendus
  - Bonne qualité dans l'assiette
  - ➔ Des feedbacks
  - ➔ Semaine du goût
  - Synergies locales : déchets = ressources

## L'aval : Comment mieux trier et valoriser les biodéchets des professionnels ?

### On partage... (solutions techniques, exemples, initiatives) :

- Mise en réseau producteurs et ceux qui valorisent (ex : broyat)
- SMICTOM Valcobreizh
  - Modèle économique avec écoles, EHPAD, etc... à méthanisation avec déconditionneur
  - Bioeaux + bac 240L à 1 passage/semaine (360€/bac – 52 semaines)
  - 200t à l'année
- Mayenne Loire-Atlantique : regroupement d'entreprises pour répondre à un maillage territorial
- Plateforme de partage (broyage du Poitou)
- G4DEC : coopération entre entreprises (Biobleud)
- SITOM-MI : tournée verte
- Rennes Métropole : collecte à vélo
- Labellisation
- Fédé/Syndic pro pour REX

### On agit... (Comment favoriser le passage à l'acte et essayer les bonnes pratiques ?) :

- Se rapprocher d'autres personnes ayant la même problématique
- Echanger et se renseigner auprès des sachants
- **Redevance Spéciale globalisée – tarification incitative**
- Accompagnement : solution clé en main (coordination chambres consulaires)
- S'appuyer sur la RSE/QSE – image de l'entreprise
- Petits déjeuners pros avec les services économiques
- Communication valorisation sur les bonnes pratiques

### Pour agir... :

- Les freins :
  - La place pour trier en cuisine ou derrière
  - Les exutoires (diversité et répartition géographique)
  - Manque de place pour les contenants
- Les leviers :
  - Epicerie sociale, CCAS, associations
  - Obligations dans les PLU/règles d'urbanisme
  - Sensibilisation des ABF (culture du compromis, faciliter l'implantation des zones déchets – ex : composteurs partagés retoqués par ABF dans les zones classées)

## Mise en contexte de « Persona »

Fiches contexte et contraintes de persona, comprendre ce type d'acteur et réfléchir aux moyens de les accompagner vers une solution de tri à la source des biodéchets.

### Persona TPE/PME

#### Fiche d'identité

- Localisation : Zone d'activité
- Secteur d'activité : Traiteur

- Nombre de salariés : 35 salariés
- Biodéchets : Moyen à gros producteur

#### Besoins

- Conscience de l'impact de l'activité
- Connaissance de la réglementation
- **Matériel de pré-collecte et de collecte**
- **Formation du personnel (qualifiante)**
- Gaspillage alimentaire / pertes en ligne

#### Leviers

- Réglementation = obligatoire
- En zone artisanale : espace de stockage / facilité de collecte
- Image de marque
- **Réduction des coûts OM / Maîtrise des coûts**
- Présence d'un prestataire (public ou privé) pour une tournée

#### Freins

- **Temps pour gérer les déchets**
- Priorités
- Réglementation hygiène
- Quel coût ? Quel gain ?
- Investissement / fonctionnement
- Pourquoi s'embêter à changer (humain)

#### Solutions à proposer

- Initier la démarche avec un accompagnement à l'investissement
- **Prestation d'accompagnement clé en main, avec une tournée déjà existante**
- Formation
- **Label**
- Composteur en établissement
- **Accompagnement par la CMA, CCI, collectivité**
- Massifier la collecte

## Persona restauration collective

#### Fiche d'identité

- Localisation : centre-ville et périphérie
- Type d'établissement : scolaire, médico-social, entreprise, ...
- Nombre de salariés : 1 à 50
- Biodéchets : gros producteur (>10tonnes/an)

#### Besoins

- Information réglementaire
- Conformité réglementaire

- Maîtrise du budget et des coûts de traitement
- **Gestion sanitaire**
- Solution adaptée (territoriale, ...)
- **Diagnostic (audit)**
- **Prévention du gaspillage alimentaire : préparation des repas, restes des repas**

#### Leviers

- Acteurs locaux pouvant proposer des solutions
- **Engagement écologique (RSE, prise de conscience, ...) / Image**
- Maîtrise du budget
- Fédérations, regroupement, pros
- REX / Mix public-privé
- Maillage territorial
- Projet d'établissement
- Solutions techniques : broyat, retournements, ...

#### Freins

- **RH : fiches de poste, process**
- Formation
- **Temps**
- **Place / Espace dédié**
- Coût
- Évolutions réglementaires (hygiène...)
- Nécessité du respect des consignes de tri
- **Engagement du personnel**
- **Organisation pré-collecte**

#### Solutions à proposer

- Collecte pour Compostage et/ou Méthanisation
- Sensibilisation en réseau de professionnels / types de métiers, en fonction des solutions et situations locales
- Accompagnement à la naissance de nouvelles filières en lien avec la compétence économie de la collectivité
- Label
- Ambassadeur
- Accompagnement à la valorisation des biodéchets

## Persona "Artisan commerçant de centre-ville"

#### Fiche d'identité :

- Localisation : centre-ville
- Secteur d'activité : boulangerie, charcuterie, traiteur, restaurant...
- Nombre de salariés : moins de 10
- Volume annuel : 1 à 2 tonnes

#### Besoins :

- Être informés de la réglementation
- Répondre à la réglementation
- **Solution simple et de proximité**
- **Formation du personnel**
- Diagnostic

#### Leviers :

- Obligation
- Réduction de la facture des Ordures Ménagères
- Accompagnement par les chambres consulaires CMA/CCI - Coordination nécessaire

#### Freins

- **Manque de temps, d'espace et de budget**
- **Manque d'intérêt**
- Tenir un registre des dépôts : qui le fait ?
- Harmonisation des systèmes de collecte
- Lisibilité des services
- **Nuisances potentielles (préjugés) - Normes d'hygiène**

#### Solutions à proposer :

- Collectes à vélo / Porte à Porte
- Si espace extérieur : composteur
- Collecte régulière, éviter le stockage
- **PAV avec contrôle d'accès**
- **Groupement de collecte**
- Valorisation des Huiles Alimentaires à part (les collectes d'HAU fonctionnent bien car elles sont gratuites)
- Minimiser les risques de production de déchets (sauces en stick/dose individuelle)
- Facturer le client s'il reste des déchets
- **Fourniture de contenants réutilisables**

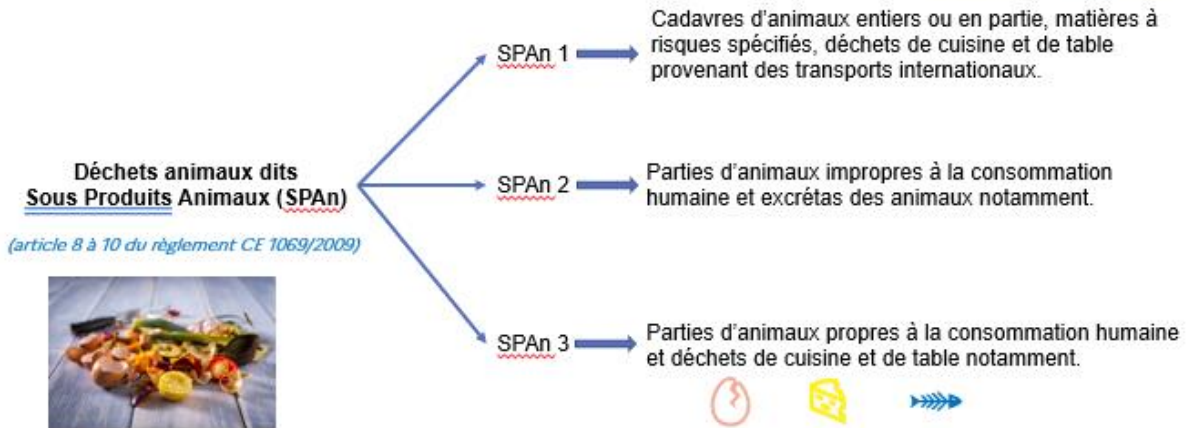
Conclusion : les artisans commerçants de centre-ville n'ont pas encore de solutions adaptées pour leurs biodéchets, les collectivités (qui ne sont pas responsables des déchets pro) ne prévoient généralement pas de leur en proposer. Il y a un travail collectif à mener pour développer des solutions adaptées (pratiques, simples et coût acceptable) avec des collecteurs privés, l'échelle reste à définir et l'aspect logistique et de proximité est important.

## Sous-groupe réglementation

### *Présentation réglementaire*

# Les sous-produits animaux

Constitués de déchets d'origine animale et végétale



## Le Déchets de Cuisine et de Table (DCT)



Sous-produits Animaux de catégories 3 dits SPAn 3 :

Œufs ; Reste de viande ; Lait ; Miel ; Poisson ; etc...

Réglementation pour limiter les risques sanitaires, notamment sur les animaux d'élevage.

**Règles d'hygiène générale pour le stockage des DCT pour éviter qu'ils deviennent des SPAn 2 :**

- Garantir la stabilité du déchet, l'absence de nuisibles (rats, cafards, mouches par exemple) et l'absence de prolifération de bactéries, sources de pollutions.
- Le local de stockage et tous les conteneurs à déchets doivent être entretenus, nettoyés et désinfectés régulièrement.

Par le risque de contamination croisée, tous les DCT sont considérés comme des SPAn 3

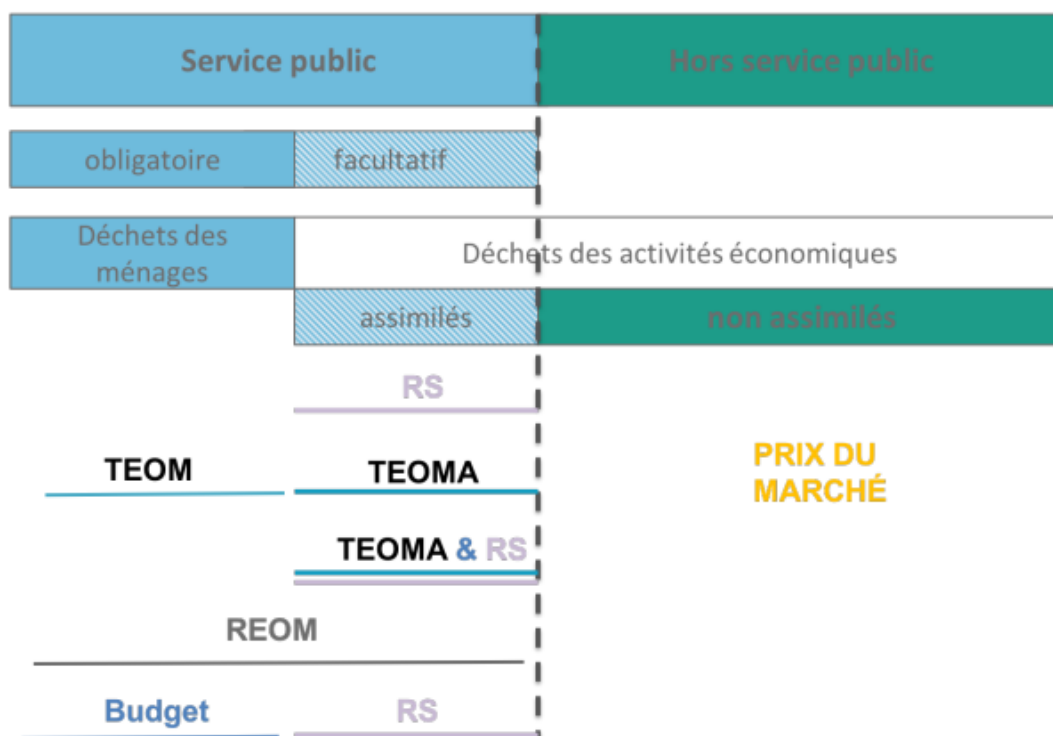
## Quelles sont les obligations des collectivités envers les professionnels ?

Le devoir de la collectivité : Informer les producteurs de leurs obligations de tri ; afficher le rôle de collecte de l'EPCI auprès de cette cible.

Si la collectivité décide de collecter les professionnels, elle doit fournir le même service de collecte entre les ménages et les professionnels et doit fournir ce service en contrepartie d'une Redevance Spéciale.

**RAPPEL : Définition des Déchets Ménagers et Assimilés** : de nature et quantité similaire qui permettent de ne pas mettre en place de sujétion particulière\*.

\* Sans sujétion particulière = une collectivité n'a pas le droit de proposer à des professionnels un service qu'elle ne proposerait pas déjà aux particuliers.



Source Guide AMORCE :

[file:///C:/Users/bugeauxc/Downloads/enquete\\_sur\\_les\\_limites\\_du\\_service\\_public\\_de\\_gestion\\_des\\_dechets.pdf](file:///C:/Users/bugeauxc/Downloads/enquete_sur_les_limites_du_service_public_de_gestion_des_dechets.pdf)

## Quels sont les critères pour définir une « gestion de proximité » des biodéchets ?

- Apport de DCT (Déchets de Cuisine et de Table) < 1 tonne par semaine **ET**
- Apports volontaires et directs par les producteurs de DCT (absence de collecte organisée) **ET**
- Utilisation locale et restreinte du produit.

Selon l'arrêté du 9 avril 2018, le **périmètre du « compostage de proximité »** limite :

- La **quantité hebdomadaire a 1 tonne** de DCT maximum apportée sur l'installation ;
- La **valorisation locale du « compost » produit** : l'intercommunalité et les communes limitrophes ;
- L'**utilisation du « compost » issu du compostage partagé et en établissement est interdite** sur des terres de pâturage et de culture de plantes fourragères destinées à l'alimentation animale ; il peut être en revanche :
- ✓ **Utilisé par le producteur de déchet ou l'exploitant du site** pour son **propre usage**, sous la responsabilité de l'exploitant, en vue d'une utilisation directe sur les sols ou hors sol, y compris pour des activités de jardinage ;
- ✓ **Cédé à un tiers**, à condition de respecter la **norme NF U44-051** : il peut ainsi être utilisé en culture maraichère (limité aux cultures racinaires et usage local).

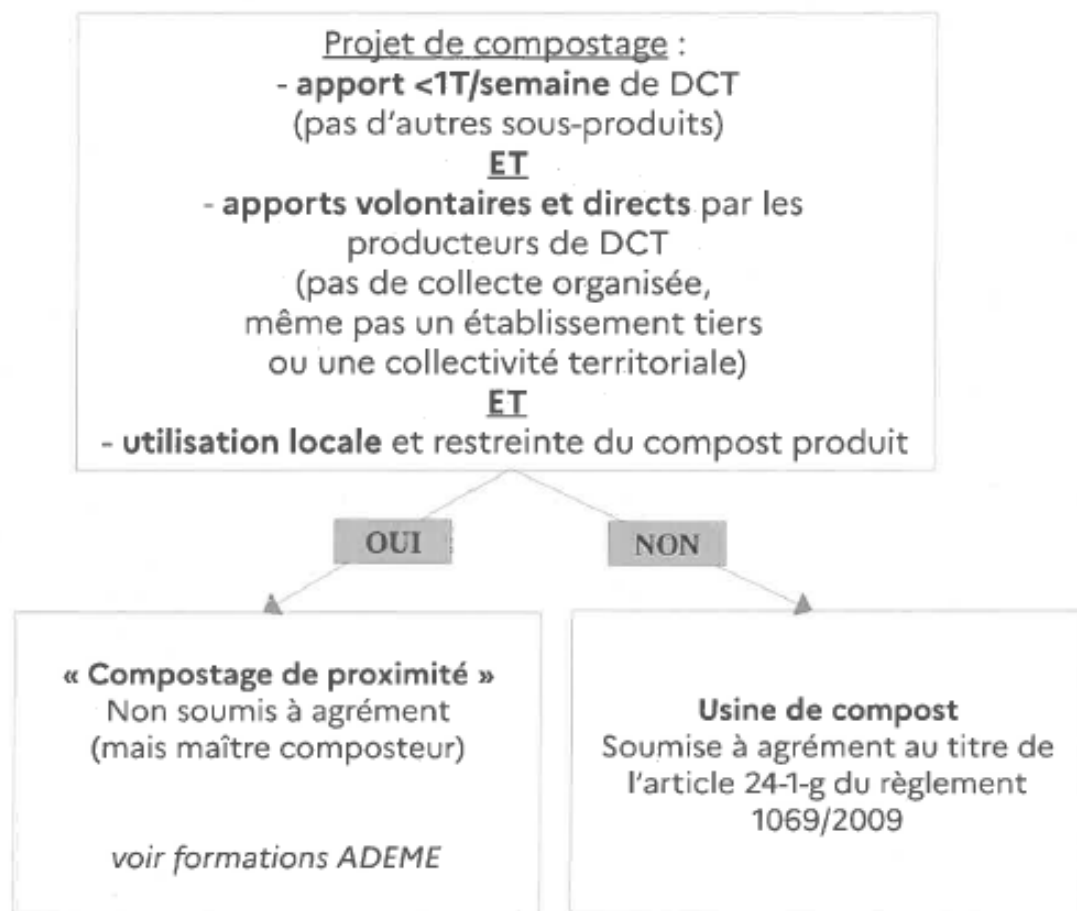
→ Utilisation préférable du compost issu des composteurs partagés / établissement sur des plantes, espaces verts, fleurs, etc.



Sources :

- Arrêté du 9 avril 2018 (articles 20 et 21) :  
<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000036830969>
- <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/111851?token=d0623e171364c40d3947c99f4771da088df69ddaec1b8950cf449baaf4860822>

## Compostage : Agrément ou pas ?



Source : Note DDPP56

Qu'est-ce qu'implique la gestion des biodéchets hors gestion de proximité ?

Exigences sanitaires à respecter en unité de compostage et de méthanisation :

- **Tout site de compostage et de méthanisation réceptionnant et traitant des SPAn doit avoir :**
  - Mis en place une démarche HACCP ;
  - Obtenu un agrément sanitaire.

De ce fait, tout exploitant doit mettre en place, appliquer et maintenir une ou plusieurs procédures écrites (procédures de surveillance, de mise en place des actions correctives, de vérification) sur la base des principes d'analyse des dangers et maîtrise des points critiques.

- **Un aménagement de site :**

- Revêtement (sol) du site imperméable et facilement nettoyable et désinfectable ;
- Système de récupération et de traitement des eaux de lavage et des lixiviats ;
- Aire de lavage des conteneurs, récipients et véhicules ayant été en contact avec les SPAn ;
- Stockage des SPAn: une zone appropriée pour réceptionner les SPAn entrants et une zone dédiée au stockage du compost et/ou du digestat afin d'éviter toute recontamination.

- **Pasteurisation / hygiénisation**

- En compostage :
  - Dans un réacteur fermé (ex : tunnel de compostage) ou zone fermée (ex : bâtiment fermé). 70°C pendant 1h consécutive avec une taille de particules de 12 mm maximum. Contrôle et enregistrement de la température en continu.
  - Dérogations possibles par application d'un des couples suivants : 55°, 14 jours OU 60°, 7 jours OU 65°, 3 jours
- En méthanisation :
  - Une unité de pasteurisation/hygiénisation, avant traitement. 70°C pendant 1h consécutive avec une taille de particules de 12 mm maximum. Contrôle et enregistrement en continu des paramètres de la pasteurisation/hygiénisation.
  - Des dérogations peuvent être accordées avec l'accord de la DD(CS)PP, pour certains SPAn et mélanges de SPAn. Ces dérogations sont précisées dans l'arrêté du 9 avril 2018.

- **Règles générales d'hygiène**

- Le traitement rapide des SPAn ;
- Les mesures préventives et curatives pour lutter contre les oiseaux, les rongeurs, les insectes et autres nuisibles ;
- Les procédures de nettoyage établies et consignées pour toutes les parties du site ;
- Les installations et équipements correctement entretenus ;
- Les équipements de mesure étalonnés régulièrement ;
- Les véhicules et conteneurs utilisés pour le transport des SPAn doivent être : propres et secs avant utilisation, nettoyés après chaque utilisation (ceci concerne les parties ayant été en contact avec des SPAn et les roues des véhicules) ;
- Des échantillons représentatifs doivent être prélevés sur le compost et/ou le digestat afin de réaliser des analyses sur Escherichia coli et Enterococaceae Salmonella.

- **Traçabilité**

- La mise en place d'une procédure permettant de retrouver les producteurs et destinataires et d'identifier les matières premières présentes dans le lot.
- Un Document d'Accompagnement Commercial (DAC) doit accompagner un SPAn lors de son transport : le producteur/détenteur de SPAn doit procurer les documents commerciaux en 3 exemplaires (un original et deux copies). L'original accompagne le SPAn jusqu'à sa destination finale. Une copie est conservée par le producteur/détenteur et une autre est conservée par le transporteur. L'exploitant doit donc avoir un DAC.
- La conservation pendant une durée d'au moins deux ans des registres, documents commerciaux, fiches de lot : ils doivent pouvoir être consultés par la DD(CS)PP sur demande.

Source : Extrait guide ADEME agrément sanitaire :

<https://martinique.ademe.fr/sites/default/files/accession-agrement-sanitaire-sous-produits-animaux-carnes.pdf>

#### Réactions présentation :

- Quelles sont les obligations des EPCI envers les pro ? Aucune ! → La réponse de la plupart des participants de l'atelier. Différences entre les obligations et le rôle attendu des collectivités envers les professionnels. Besoin de définir l'articulation entre les chambres consulaires et les EPCI pour le temps alloué autour de professionnels (les informer sur leur obligation de tri, le rôle de la collectivité, et la façon dont ils vont être accompagnés et comment l'EPCI peut favoriser l'émergence de solutions s'il n'y en a pas). Il faudrait communiquer plus auprès des professionnels, le coût qu'implique la collecte de leurs déchets par la collectivité notamment.
- Limites du SPGD qui implique que s'il y a une collecte des pro, il est obligatoire de collecter les ménages également.
- Grande variété selon les territoires : Belle île : pas le choix de faire des spécificités pour les pro car contexte insulaire et peu d'offres privées.
- Besoin des collectivités sur de l'accompagnement pour de la montée en compétence ainsi que sur de l'animation (par l'ADEME/la REGION/ les Consulaires) et de la mise en réseau sur le sujet. Afin d'avoir une cohérence territoriale sur l'accompagnement des professionnels.

La réglementation peut être un frein dans le cas de petits projets de territoires de gestion des biodéchets des pro notamment via les partenariats de restaurateurs et agriculteurs. Exemple : projet sur Crozon de partenariat entre restaurateur et agriculteur sur la gestion des déchets coquilliers, l'agriculteur les récupère pour les épandre dans son champ.