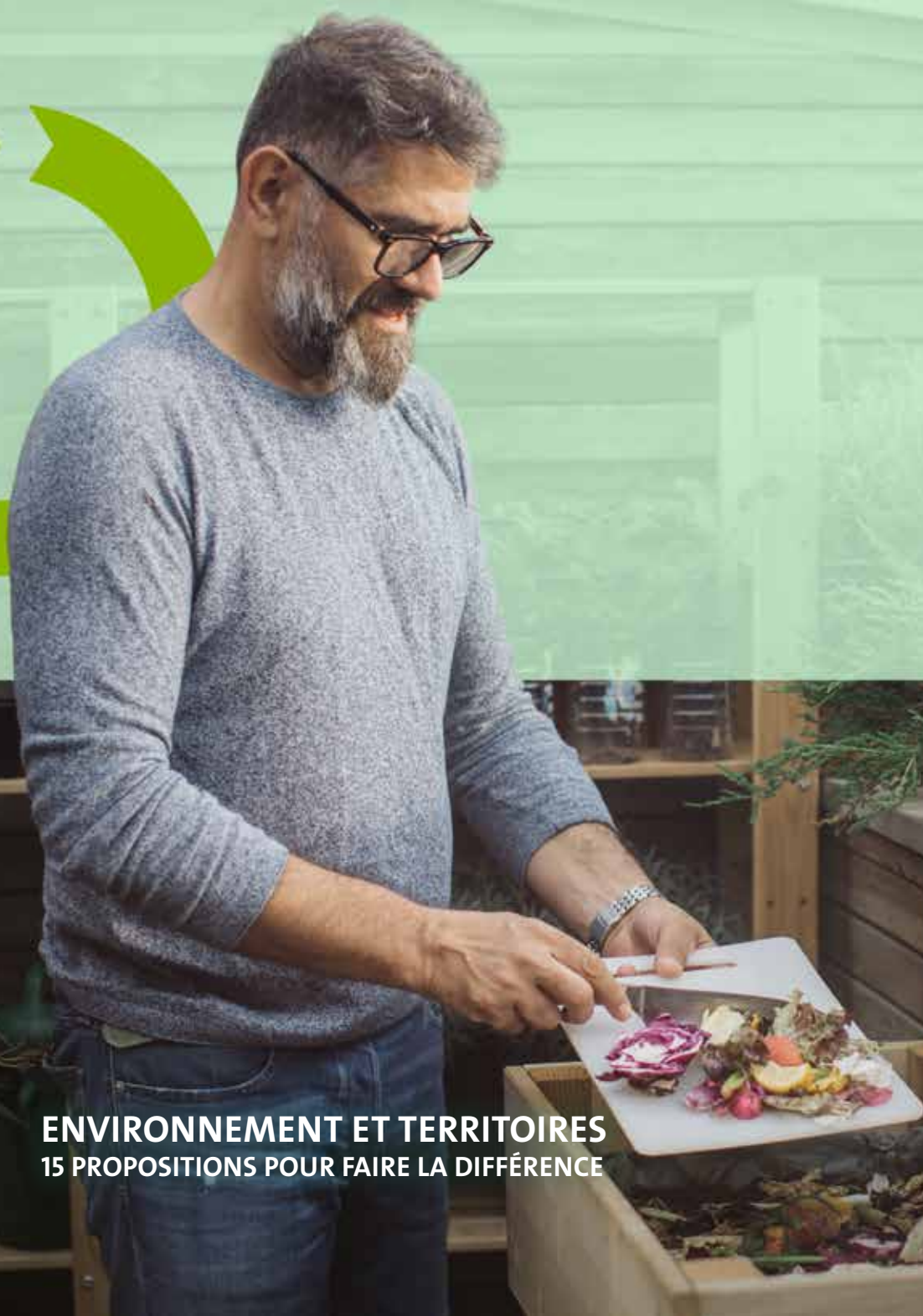


9 / VALORISER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES ET DÉVELOPPER LES CIRCUITS COURTS



ENVIRONNEMENT ET TERRITOIRES
15 PROPOSITIONS POUR FAIRE LA DIFFÉRENCE

D'ici 2024, le tri à la source des biodéchets doit être généralisé : chaque ménage devra donc être équipé de solutions de tri spécifiques, et compter pour cela sur l'engagement des collectivités où ils habitent. Le défi est grand : plus de la moitié des biodéchets finissent aujourd'hui dans la poubelle grise.

Mais une dynamique populaire s'est instaurée, et une centaine de collectivités l'accompagnent déjà avec une démarche de tri à la source et de collecte séparée des biodéchets.

Leurs retours d'expérience révèlent l'impact vertueux de la démarche, et la possibilité d'aller jusqu'à mettre en place des circuits courts de valorisation, pour maximiser les économies d'énergie et de transport, et donc le développement plus durable des territoires.



LES FAITS

18 millions

La quantité de biodéchets produits par les ménages représente 18 millions de tonnes par an.⁽¹⁾

Fin 2023

La réglementation européenne rend obligatoire la gestion séparée des biodéchets d'ici fin 2023.

x 14

Dans la communauté urbaine du Grand Chalon, le nombre de composteurs domestiques distribués dans les foyers a été multiplié par 14 entre 2006 et 2013.

Depuis 2016,

les restaurants de plus de 150 couverts ont l'obligation de valoriser leurs déchets.



30% des ménages

français trient leurs biodéchets à la source.⁽¹⁾

+ de 200 composts partagés

Dans la communauté de Nantes, plus de 200 composts partagés existent : en milieu scolaire, au sein de résidences ou encore de jardins familiaux.

65%

La loi française fixe comme objectif pour 2025 un taux de valorisation matière et organique de 65%.

PROPOSER

DES SOLUTIONS CONCRÈTES À TOUS

« *Je m'alimente, je produis des déchets, je les collecte et je permets de les valoriser sous forme de ressources utilisables* » : cette dynamique, qui s'inscrit dans un processus d'économie circulaire, implique les habitants dans une démarche vertueuse.

Pour aider chacun à la concrétiser et répondre à leurs obligations réglementaires, **les collectivités peuvent déployer de multiples solutions : la collecte séparative de biodéchets, le compostage domestique ou partagé – à l'échelle du quartier –, la méthanisation...**

Des solutions qui peuvent avoir un effet préventif : en aidant à prendre conscience de la quantité de biodéchets que nous produisons, elles contribuent aussi à limiter le gaspillage alimentaire.

La valorisation des biodéchets, en aval, doit d'ailleurs être considérée comme le pendant de la lutte contre le gaspillage, en amont.

C'est en ce sens que Veolia a notamment noué un partenariat avec la start-up sociale Eqosphere : depuis 2016, les deux acteurs proposent aux grandes et moyennes surfaces des solutions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire et optimiser la gestion des surplus, en les donnant à des associations caritatives.

Le tri à la source des biodéchets alimentaires nécessite de combiner plusieurs approches : adaptées au contexte, spécificités et attentes de chaque collectivité, elles vont offrir **le meilleur compromis entre respect des obligations réglementaires et maîtrise des coûts.**

Veolia propose ainsi un accompagnement initial visant à établir un diagnostic territorial. Un ensemble de solutions peut ensuite être mis en œuvre.

ILS L'ONT FAIT

DES BIODÉCHETS COLLECTÉS EN PORTE-À-PORTE

Dans le 19^e arrondissement de Paris, la collecte des biodéchets alimentaires est associée à une démarche de sensibilisation des habitants. **Environ 70 « ambassadeurs » ont été missionnés pendant deux mois pour aller à la rencontre des habitants lors de tournées quotidiennes, et leur fournir des kits de tri.**

Cette démarche est d'autant plus importante que cet arrondissement est l'un des plus peuplés de la capitale. Pour s'adapter à l'évolution du volume de déchets, la ville de Paris a donc opté pour cette solution en la complétant par la mise en place de conteneurs dédiés dans les immeubles, et par une campagne d'information sur le tri des déchets alimentaires. L'objectif visé est d'atteindre un niveau de collecte de l'ordre de 30 kg annuels de biodéchets par personne d'ici 2020 – en phase avec la stratégie « zéro déchet » de la capitale.





La collecte séparée

Elle est initiée **dès le lieu de production, à savoir les foyers qui vont être équipés d'un kit de tri**. Un mini bac de 5 à 10 litres ajouré et des sacs biodégradables permettent aux habitants de recueillir leurs déchets et de les déposer ensuite dans le bac roulant de leur logement ou dans le conteneur de collecte en apport volontaire.

De leur côté, les producteurs de déchets ménagers et assimilés (petits commerces et artisans, restaurants...) disposent de sacs biodégradables de grande dimension, destinés à leurs bacs roulants.

Les retours d'expérience montrent un effet positif sur la diminution des ordures ménagères résiduelles de l'ordre de 30 %.

Les trois boosters de la démarche : un service de lavage périodique des bacs roulants, le renouvellement des sacs biodégradables, et une tarification incitative pour maximiser le tri.



La méthanisation et la micro-méthanisation

Il est possible de créer de l'énergie par méthanisation : il s'agit de capter le méthane contenu dans les biodéchets pour produire un biogaz, qui sera ensuite transformé en énergie électrique ou thermique.

La méthanisation offre ainsi de multiples avantages : valoriser les déchets organiques, diminuer les émissions de méthane (un puissant gaz à effet de serre), offrir une source d'énergie renouvelable. Cette dynamique n'est pas réservée aux gros producteurs de biodéchets : dans les éco-quartiers, au sein des cantines scolaires ou des restaurants d'hôpital, ou encore les supermarchés, une attente croissante s'exprime pour améliorer la valorisation des déchets organiques, et ainsi réduire l'empreinte carbone.

Des unités de production de biogaz adaptées à leurs besoins, en termes de taille et de coût, permettent ainsi de traiter de 50 à 2 000 tonnes de biodéchets par an. Cette solution peut également convenir à la multitude de petits acteurs de l'industrie agro-alimentaire présents sur le territoire – plus de 17 000 – ainsi qu'aux marchés alimentaires.

UN EXEMPLE DE MÉTHANISATION TERRITORIALE À VISÉE AGRICOLE

En Loire-Atlantique, la filiale de Veolia SEDE a fait en 2018 l'acquisition d'une unité de méthanisation appartenant à un agriculteur. Les installations ont été améliorées pour optimiser la performance du méthaniseur, et l'injection de biométhane dans le réseau de gaz a été mise en place. Cet exemple est emblématique d'une démarche de valorisation de proximité : il s'agit de concevoir ou d'améliorer des unités de petites tailles d'une capacité de traitement d'environ 20 000 tonnes par an. Dédiées aussi bien aux déchets des

agriculteurs qu'aux biodéchets des collectivités et des industriels, ces unités permettent à la fois la valorisation énergétique du biogaz et l'épandage des digestats sur les terres agricoles alentours.





Le compostage

Les déchets collectés sont acheminés dans des stations de compostage. Les biodéchets sont alors mélangés à des végétaux pour produire un compost de qualité, qui sera ensuite vendu à des particuliers ou des agriculteurs. Les habitants peuvent aussi amener directement leurs biodéchets dans une station de compostage partagé, située dans un quartier de la ville, ou encore opter pour un composteur de jardin.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES : L'ESSENTIEL À CONNAÎTRE

1

Les professionnels produisant plus de 10 tonnes de biodéchets et/ou 60 litres d'huile alimentaire par an ont une obligation de tri et de valorisation dans des filières adaptées.

2

Cette obligation de tri à la source s'étend à l'ensemble des producteurs de biodéchets, dont les ménages, d'ici janvier 2024 ; pour répondre à cet enjeu, les collectivités doivent proposer des solutions techniques de compostage de proximité ou de collecte séparée.



RESTAURATION COLLECTIVE : UN GISEMENT DE VALORISATION

Environ 11 millions de repas sont servis chaque jour dans les cantines scolaires, les hôpitaux ou encore les restaurants d'entreprise et d'administration. D'après l'ADEME, un repas génère en moyenne 134 grammes de biodéchets – soit près d'1,5 tonne quotidienne !

Depuis 2010 et la loi Grenelle II, le tri à la source est une obligation pour la restauration commerciale et collective, sous forme de collecte sélective et/ou de valorisation biologique sur place.

Depuis le 1^{er} janvier 2016, le seuil d'application de cette loi est de 10 tonnes de biodéchets annuels. Quelles solutions s'offrent aux établissements publics ?

- *sur le site : tri et stockage, avec possibilité d'obtenir un agrément sanitaire pour le compostage,*
- *collecte en vue de la valorisation.*

VALORISER AU PLUS PRÈS

La valorisation des biodéchets peut se prêter à la mise en place de boucles circulaires locales, de circuits courts de valorisation, au sein même de la collectivité.

Le compost peut en effet venir amender les sols, les toitures et terrasses végétalisées à vocation potagère, et contribuer ainsi à l'amélioration de la fertilité des sols potagers en milieu urbain.

Sur des sols contaminés, il permet de réduire considérablement les teneurs en polluants. Aux abords des routes, il réduit le lessivage des sols par l'absorption de l'eau de pluie. **C'est ainsi un nouveau rapport à la ville qui peut s'installer.** La ville qui mange et qui use devient ainsi celle qui produit et qui protège : de la même façon qu'ils contribuent à produire de l'électricité grâce aux énergies renouvelables, les habitants qui produisent du compost se retrouvent fournisseurs de la ville dans laquelle ils vivent.

🔍 DÉZOOM

« La maillage local et l'implication des acteurs du territoire – représentants de l'économie sociale et circulaire, associations, monde agricole, propriétaires fonciers, filières de débouchés, etc. – sont les bases incontournables pour réussir une démarche de valorisation de proximité. Il convient ensuite de s'assurer de la viabilité économique du projet. »

La collectivité se doit de jouer le rôle de chef d'orchestre ou de facilitateur. C'est une démarche qui nécessite de la motivation et de la maîtrise technique. »

Hervé Pernot,
Directeur Technique Régional,
Veolia France Recyclage
et Valorisation des Déchets





Quand un abord d'autoroute devient un espace végétalisé

Depuis 2018, une friche urbaine de 10 000 m² du 12^e arrondissement de Marseille, à proximité de l'autoroute A507, se transforme en véritable ferme urbaine.

Géré par l'association Heko Permaculture, « **Le Talus** » permet d'associer valorisation locale de biodéchets, alimentation durable, création de valeur économique et animation du tissu social. 500 tonnes de compost certifié, produit à partir de déchets verts et de biodéchets dans la plateforme de compostage de Septèmes-les-Vallons, à proximité de Marseille, sont ainsi venues nourrir les sols et participer à leur reconquête par la nature. Après avoir végétalisé l'espace en favorisant la biodiversité, l'association s'engage aujourd'hui dans la création d'activités économiques et d'insertion par l'emploi : espace de restauration éco-responsable, location de bacs potagers, zone de compostage... La boucle est bouclée !

DÉZOOM

« La valorisation d'énergie à partir des déchets permet aussi de soutenir l'agriculture locale. »

La démarche que nous avons engagée avec les Paysans de Rougeline montre déjà des résultats tangibles : 5 000 tonnes de tomates sont produites chaque année sur l'un de nos sites, et le projet a permis la création de 90 emplois, démontrant que les initiatives ancrées dans le territoire sont les plus efficaces. »

Sylvie Recrosio,
Directrice de Territoire,
Veolia France Recyclage
et Valorisation des Déchets

DES VERS DE TERRE POUR LE COMPOST

Dans le jardin de Cocagne de Saint-Just-Saint-Rambert, dans la Loire, les déchets verts étaient généralement placés à l'écart, dans l'objectif de servir de compost, mais finalement laissés à l'abandon sans apporter une quelconque valeur ajoutée à la production du jardin. Pour valoriser les déchets du potager et accroître l'activité du chantier d'insertion,

une démarche de lombricompostage, soutenue par la Fondation Veolia, a été initiée. Pratique commune dans les pays anglo-saxons, le compost produit avec des vers de terre représente un amendement de grande qualité et rapidement utilisable. Le lombricompost, utilisé par le jardin, est également commercialisé auprès des particuliers et des jardinerie de la région.

**POUR EN SAVOIR PLUS SUR
NOS SOLUTIONS POUR
RÉDUIRE LES DÉCHETS :**



Franck Pilard
Responsable Collectivités
Recyclage & Valorisation des Déchets
T +33 (0)6 15 02 50 39
franck.pilard@veolia.com