

**TRI  
DES DÉCHETS  
ALIMENTAIRES**  
COMPRENDRE ET AGIR

---

# VERS LA GÉNÉRALISATION DU TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

## POURQUOI TRIER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

### Le tri à la source des déchets alimentaires permet :

- de tendre vers le zéro déchet organique non valorisé, grâce à la transformation de déchets comme les restes de repas et les os,
- de diminuer d'environ 30 % le volume des ordures ménagères,
- un retour au sol de la matière organique, en produisant du compost, utilisé par les agriculteurs, limitant le recours aux engrais chimiques,
- de produire du biogaz par méthanisation,
- de créer des emplois en développant une nouvelle filière de collecte et de traitement dédiée...

### Un gisement important

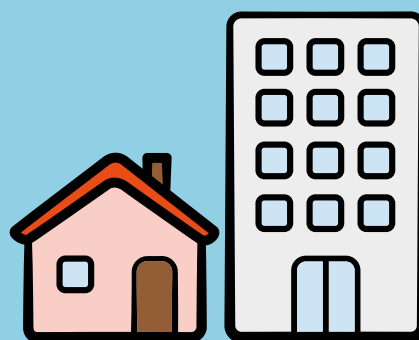
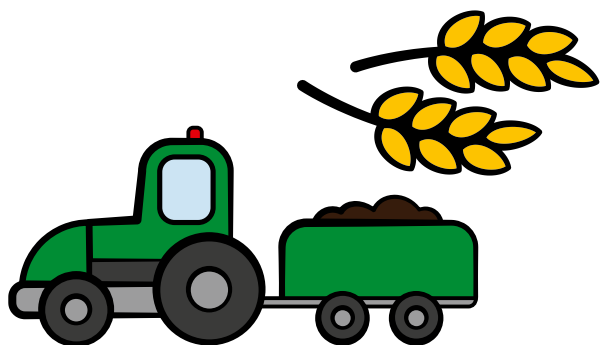
Sur les 3,5 millions de tonnes d'ordures ménagères produites par les Franciliens, c'est près d'un million de tonnes de déchets organiques qui pourraient faire l'objet d'une valorisation en compost ou en biogaz, soit 570 000 tonnes à l'échelle du Sycotm.

Source : Étude des caractérisations franciliennes, ORDIF 2014

### Une nouvelle filière complémentaire

Le tri des déchets alimentaires est complémentaire des autres actions de prévention et de gestion des déchets. En effet, les actions visant la réduction des déchets, comme la lutte contre le gaspillage alimentaire, doivent être privilégiées. Cependant, si malgré ces actions, il reste encore des déchets alimentaires, leur valorisation reste la meilleure solution de traitement.

De même, une partie des déchets alimentaires ainsi que les déchets de jardin peuvent faire l'objet d'un compostage individuel ou collectif. La collecte et la valorisation des déchets alimentaires viennent en complément de ces modes de gestion.



## POURQUOI LA DÉMARCHE EST-ELLE ORIENTÉE SUR LES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

Les biodéchets comprennent à la fois les déchets alimentaires et les déchets verts.

Ces derniers sont faciles à collecter, via une collecte spécifique ou en déchèterie. Ils sont également faciles à valoriser en compost, à moindre coût.

La collecte des déchets alimentaires doit, quant à elle, être réalisée selon des règles précises. Ces déchets doivent faire l'objet d'une traçabilité, des opérations de collecte jusqu'au traitement. Les installations qui les traitent doivent, entre autres, posséder un agrément sanitaire spécifique et un système d'hygiénisation. Toutes ces étapes engendrent des coûts complémentaires.

Organiser une collecte et un traitement commun des déchets verts et des déchets alimentaires nécessiterait de respecter les contraintes liées à la gestion des déchets alimentaires, occasionnant des coûts importants. Il n'y a donc pas d'intérêt à séparer les déchets alimentaires des déchets verts en vue de leur valorisation.

## QUI EST CONCERNÉ ?

**Tout producteur de déchets alimentaires** est concerné par la démarche :

- les ménages, les entreprises, les collectivités,
- les établissements scolaires, les crèches,
- les restaurants, les maisons de retraite,
- les hôpitaux, les marchés, les hôtels...



## BIODÉCHETS, DÉCHETS ALIMENTAIRES : QUELLES DIFFÉRENCES ?

**Le terme *biodéchet*** est défini dans l'article R.541-8 du code de l'environnement de la façon suivante : « 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 ».

**Le terme *déchet alimentaire*** recouvre tout déchet alimentaire (restes de repas, retours plateaux, déchets de préparation alimentaire...) 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.

### LES CHIFFRES DES BIODÉCHETS EN ÎLE-DE-FRANCE

**75** kg par habitant, c'est la part annuelle des biodéchets dans la poubelle résiduelle de chaque Francilien, comprenant majoritairement des déchets alimentaires.

**30** % environ de déchets putrescibles (déchets alimentaires et déchets verts) dans les ordures ménagères des Franciliens.

#### Vers une augmentation des capacités de traitement des biodéchets en Île-de-France

Les capacités de traitement des biodéchets avec agrément SPA 3 s'élèvent actuellement à près de 90 000 t/an (pour 42 000 tonnes traitées en 2014) en Île-de-France.

## ZOOM SUR LES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

### De quoi parle-t-on ?

Dans le **règlement sanitaire européen (CE) n°1069/2009 du 21 octobre 2009**, les sous-produits animaux sont définis comme étant « les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine... » ainsi que les produits dérivés à base d'œuf, lait, viande, etc.

*Source : Les installations de traitement des biodéchets au 01.06.2016 en Île-de-France, ORDIF 2016 et Article 3 du Règlement sanitaire européen (CE) n°1069/2009 du 21 octobre 2009.*

SPA 1	cadavres d'animaux, déchets de cuisine et de table provenant des transports internationaux (déchets de cuisine et de table produits dans les transports)
SPA 2	lisier et cadavres d'élevage, déchets de cuisine et de table en décomposition
SPA 3	déchets de cuisine et de table, anciennes denrées, lait, œuf... sans risques sanitaires élevés

Les déchets alimentaires peuvent contenir des restes de repas comprenant des produits laitiers, de la viande, du poisson... et sont donc considérés comme des sous-produits animaux (de catégorie 3).

### Les sous-produits animaux de catégorie 3 représentent-ils des risques sanitaires ?

Les déchets classés en catégorie SPA 3 ne représentent pas de risques sanitaires pour la santé humaine. Cependant, tout comme les SPA 1 et 2, leur collecte et leur traitement exigent des spécifications techniques particulières.

**NB :** Attention, les autorités compétentes considèrent les déchets d'origine végétale ayant été en contact ou dans la même pièce que des déchets contenant des SPA 3 comme potentiellement contaminés, et donc relevant du régime des SPA 3.

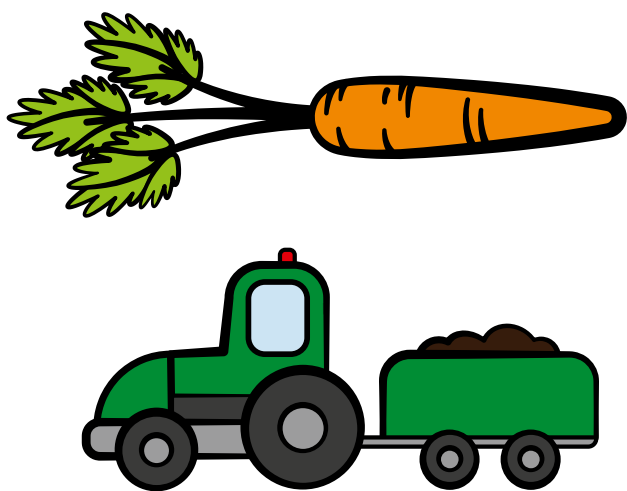


# QUE DIT LA LOI ?

## CADRE LÉGISLATIF

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, les producteurs non ménagers 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 (arrêté du 12 juillet 2011 pris en application de la loi du 12 juillet 2010 fixant les seuils définis à l'article R.543-225 du code de l'environnement).

D'ici à 2025, tous les producteurs, ménagers et non ménagers, devront disposer d'une solution leur permettant de trier leurs biodéchets, et donc leurs déchets alimentaires, afin qu'ils soient valorisés (loi de transition énergétique pour la croissance verte - 2015). En milieu urbain dense, la majorité des biodéchets sont constitués de déchets alimentaires. L'expérimentation de leur collecte permet donc de répondre en grande partie aux obligations légales de valorisation des biodéchets.



## LES OBJECTIFS NATIONAUX ET EUROPÉENS

- **réduire de 10 %** les déchets ménagers et assimilés
- **atteindre 60 %** de la quantité de déchets faisant l'objet d'une valorisation matière d'ici à 2025
- **généraliser le tri** à la source des déchets organiques, d'ici à 2025

## CADRE RÉGLEMENTAIRE

### Obligations liées à la collecte, au transport et au traitement des sous-produits animaux

Pour les structures qui collectent, transportent et traitent des SPA 3, diverses mesures sont à respecter :

- **assurer la traçabilité des déchets sur toute la chaîne**, depuis la collecte jusqu'au traitement, en dotant les véhicules de collecte d'un DAC (document d'accompagnement commercial) permettant d'identifier les informations nécessaires à la traçabilité des matières, notamment les tournées (quartier, secteur...), les établissements concernés, le numéro du véhicule, les dates d'enlèvement...
- **s'enregistrer en tant que collecteur** auprès de la direction départementale de la protection des populations, déclarer la flotte de véhicules de collecte et le type de SPA collectés,
- **disposer de véhicules de collecte étanches**, clos et identifiés,
- **assurer le nettoyage et la désinfection des véhicules** sur le lieu de dépotage après chaque déchargement.

### Obligations liées au lavage et désinfection des bacs

Pour la collecte des déchets alimentaires des **producteurs non ménagers**, les bacs doivent **rester propres**.



# UN ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

## LE SYCTOM ENCOURAGE LE TRI À LA SOURCE

Le Syctom propose à ses collectivités adhérentes de les accompagner pour mettre en place la collecte des déchets alimentaires auprès des ménages et/ou des producteurs non ménagers.

Concrètement, les collectivités volontaires définissent :

- soit un **périmètre d'expérimentation** sur leur territoire (quartier, zone d'activités, lotissement),
- soit des **publics spécifiques** (ménages, écoles, restauration...).



## LE SYCTOM SOUTIENT LES EXPÉRIMENTATIONS À CHAQUE ÉTAPE

### ÉTUDES

- réalisation d'études sur un territoire d'expérimentation : enquêtes de terrain, définition du mode de collecte, rédaction du marché de collecte, suivi de l'expérimentation pendant **3 ans** avec bilans trimestriels et annuels
- étude sur des solutions de gestion des déchets alimentaires pour **1 à 10 sites concernant les producteurs non ménagers**
- subventions aux études conduites par les collectivités

### SENSIBILISATION

- mise à disposition d'éco-animateurs expérimentés, pour des opérations de sensibilisation en porte-à-porte ou lors d'événements locaux
- supports de communication : affiches, flyers, consignes, étiquettes pour les bacs, supports de sensibilisation pour des formations, des réunions de quartier...
- subventions de **80 %** des dépenses de communication des collectivités (maximum 3 €/an/hab)

### PRÉ-COLLECTE

- mise à disposition, à prix réduit (**15 €**) de bacs de collecte de déchets alimentaires équipés de puces électroniques
- si achat des bacs par la collectivité, subvention de **30 €/bac**

- distribution, maintenance et, au souhait de la collectivité, retrait des bacs
- subventions d'autres dispositifs de pré-tri : P'tits bacs, P'tits sacs, tables de tri dans les écoles...

### COLLECTE

- formation des producteurs non ménagers : réglementation, consignes, modalités...
- **prise en charge complète de la collecte pendant 3 ans** en porte-à-porte ou en point de regroupement dans un véhicule adapté, conforme à la réglementation pour la collecte des biodéchets comprenant des sous-produits animaux de catégorie 3, équipé d'un système de levage, vidage mécanique et de **pesée embarquée** des bacs
- reportings mensuels
- soutien de **30 €/tonne** pour les tonnages apportés par les collectivités dans les centres de réception

### TRAITEMENT ASSURÉ PAR LE SYCTOM

- deux centres de réception : en contrat avec le Syctom, un à Saint-Denis (93) et un à Villeneuve-Saint-Georges (94), pour une valorisation organique (compost ou digestat) ou énergétique (biogaz)
- tarif de traitement incitatif : **5 €/tonne (contre plus de 90 €/tonne pour le traitement des ordures ménagères)**
- suivi et traçabilité des tonnages

# LA COLLECTE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES EN PRATIQUE

## LES CONSIGNES DE TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Les déchets alimentaires acceptés dans le bac sont :

- **les préparations de repas** : épluchures, coquilles d'œuf et de fruits secs, découpes de viande...
- **les restes de repas** : légumes, fruits, sauces, féculents, os et restes de viandes, charcuteries, arêtes et restes de poisson, crustacés, coquilles d'huîtres ou de moules, restes de fromage, pain sec, pâtisseries...
- **produits alimentaires périmés sans emballage** : légumes, fruits, viandes, charcuteries, poissons, laitages et pâtisseries périmés...
- **autres** : thé avec ou sans sachet en papier, café avec ou sans filtre, serviettes et essuie-tout...



Les déchets refusés dans le bac sont :

- **les emballages, produits emballés et sacs plastiques**
- **le verre**
- **les produits d'hygiène, de nettoyage et de soins** : savons, produits ménagers, mouchoirs, serviettes hygiéniques, couches culottes, pansements, médicaments, seringues...
- **les déchets dangereux** : piles, pots de peinture...
- **les déchets verts** : tonte, taille de branches, terre...
- **divers** : litières d'animaux, cadavres d'animaux, gobelets et vaisselle jetable, textiles, chaussures, cendres, sciures et copeaux de bois, mégots, vaisselle compostable...



## LE KIT MIS À DISPOSITION DES USAGERS

**Pour les ménages** : un bioseau dédié pour la cuisine, appelé « P'tit bac », des sacs biodégradables de collecte, appelés « P'tits sacs », un bac déchets alimentaires.

**Pour les producteurs non ménagers**, au cas par cas : un bac déchets alimentaires et/ou des sacs biodégradables de collecte.



## QUELS RISQUES D'ODEURS ?

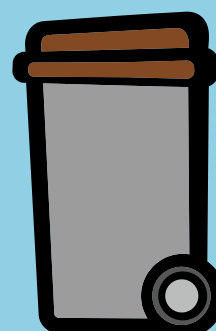
**Les P'tit bacs** sont ajourés et laissent passer l'air. Au lieu de fermenter, les déchets alimentaires s'assèchent, limitant les odeurs.

**Les P'tit sacs** limitent le développement des odeurs et permettent de maintenir propres les P'tit bacs et les bacs déchets alimentaires.

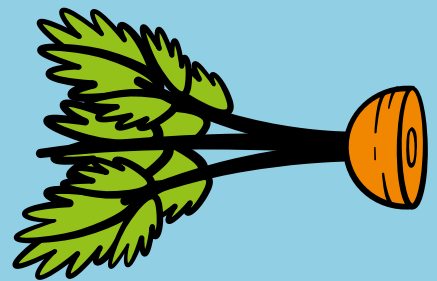
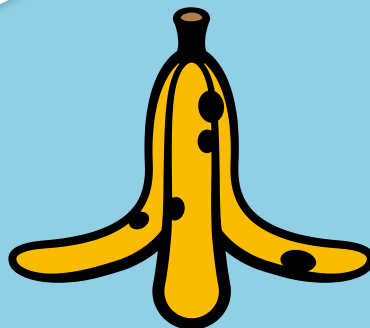
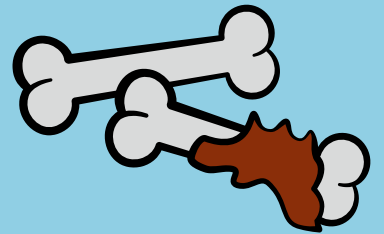
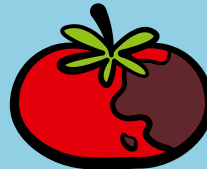
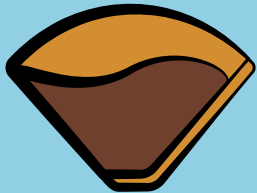
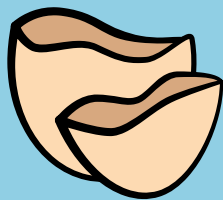


## QUELLE FRÉQUENCE DE COLLECTE ?

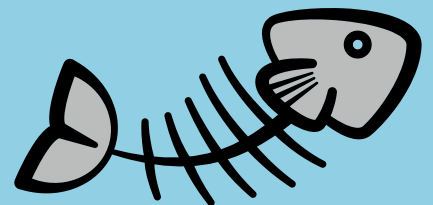
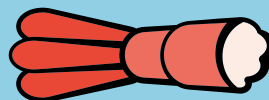
Selon les territoires et les types de producteurs, les déchets alimentaires sont collectés entre **une et trois fois par semaine**, évitant ainsi de les stocker trop longtemps.







à la maison,  
à la cantine,  
au restaurant,  
**MES DÉCHETS  
ALIMENTAIRES  
JE LES TRIE !**



Pour plus d'informations sur le tri  
des déchets alimentaires, rendez-vous  
sur [mesdechetsalimentaires.fr](https://www.mesdechetsalimentaires.fr)