

Foire aux Questions (FAQ) Biodéchets

ENJEUX SANITAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX



Document produit par la Région Occitanie
Avec l'appui et la relecture de ses partenaires :



version du 07/12/2023

1. Contexte

À compter du 1er janvier 2024, conformément au droit européen et à la loi antigaspillage de 2020, le tri des biodéchets est généralisé à tous les producteurs, professionnels quel que soit le tonnage produit et aux particuliers.

Afin d'accompagner au mieux cette évolution des pratiques, la Région Occitanie, collectivité territoriale planificatrice en matière de prévention et gestion des déchets (loi NOTRE de 2015), soutient les collectivités territoriales et acteurs en charge du Service Public de Prévention et Gestion des Déchets (SPPGD) en proposant un panel d'outils en lien avec la thématique des biodéchets :

- animation de groupes de travail dans le cadre de la définition et de la mise en œuvre du Programme Régional d'Actions en faveur de l'Economie Circulaire (PRAEC),
- soutien à des réseaux locaux et nationaux ([RCCO](#), [Centre Régional GAZ Verts](#), [Réseau national CompostPlus](#)),
- alimentation de communautés de pratiques – [Cycl'op – Gestion des Biodéchets](#),
- organisation de rencontres, retours d'expériences, visites de sites,
- accompagnement financier.

Cette foire aux questions concernant les enjeux sanitaires et environnementaux des projets de prévention et gestion des biodéchets est née d'interrogations exprimées par les acteurs de la filière biodéchets dans le cadre de la mise en œuvre de leurs projets.

Son élaboration s'est effectuée en plusieurs étapes :

- l'organisation d'un atelier de travail participatif (4 juillet 2023 – Journée Technique Biodéchets Occitanie) en présence de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) qui a permis l'identification d'un certain nombre d'interrogations et le partage d'un premier niveau de réponse ;
- la mise en ligne d'un formulaire du 20/07/2023 au 08/09/2023 pour donner plus de temps à la réflexion et compléter l'échantillon de questions ;
- la formulation des réponses et la relecture par les partenaires de la Région.

Cette FAQ est un outil évolutif qui a vocation à être alimenté et actualisé en fonction des retours des acteurs de terrain et des actualités réglementaires (prochaine actualisation S2 2024). Elle se construit en collaboration entre les acteurs de terrain qui identifient le besoin d'information et les partenaires institutionnels qui apportent leur expertise.

Elle se veut un outil au service des projets du territoire Occitan et de la structuration de la filière biodéchets.

Les questions issues de l'atelier participatif et du formulaire en ligne n'ont pas été reformulées, la volonté étant de rester au plus près de l'expression des préoccupations des acteurs de la filière.

TABLE DES MATIÈRES

1 - PRESENTATION

2 - FOIRE AUX QUESTIONS

- 2.1 Prévention /Anti-Gaspillage4
- 2.2 Gestion de proximité.....6
- 2.3 Collectes privées10
- 2.4 Collectes SPPGD11
- 2.5 Transfert, stockage13
- 2.6 Traitement14

3 - GLOSSAIRE17

4 - CONTACTS / ACTUALISATION19

2. Foire Aux Questions

2.1 Prévention / Anti-Gaspillage

Question : Existe-t-il une méthodologie type pour estimer le gaspillage alimentaire en collectivité ?

Sur la plateforme Optigède, l'ADEME propose une page avec de multiples ressources au sujet de la restauration collective « du diagnostic à l'action » et des fiches de calcul prêtes à l'emploi. En complément, Le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, suite aux lois EGalim et Climat et Résilience, a mis en place le site « ma-cantine.agriculture.gouv.fr » qui permet de réaliser une autoévaluation de sa collectivité/restauration collective et d'obtenir des chiffres agrégés par territoire.

→ <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>
<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/diagnostic>

Question : Quel est l'objectif à atteindre pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective et à quel délai ?

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire fixe l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 pour les secteurs de la distribution et de la restauration collective (par rapport au niveau de 2015). De plus, l'article 256 de la loi Climat et résilience prévoit une nouvelle étape dans la lutte contre le gaspillage avec la mise en place d'une expérimentation de solution de réservation de repas en restauration collective.

→ <https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-lois-francaises>
<https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-la-reservation-de-repas-experimentee-pour-lutter-contre-le-gaspillage>

Question : Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, un état des lieux de départ est-il obligatoire ?

L'état des lieux n'est pas rendu obligatoire par la loi ou la réglementation. Néanmoins il est fortement recommandé avant le déploiement de toute action. La commission européenne a notamment fait un large travail de documentation et de recensement des initiatives dans l'union européenne en proposant une méthodologie d'évaluation des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire. En France, l'ADEME propose une série de guides permettant d'accompagner les projets de diagnostic (qu'ils soient réalisés en régie ou via un tiers).

- <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1202-realiser-un-diagnostic-du-gaspillage-alimentaire-9791029711473.html><https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/3899-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-collective.html>
- <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5795-comment-traquer-le-gaspillage-alimentaire.html>
- <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5218-reduire-le-gaspillage-et-mieux-valoriser-les-dechets-alimentaires-en-restauration-collective.html>
- https://food.ec.europa.eu/system/files/2019-12/fs_eu-actions_eu-platform_jrc-assess-fw.pdf
- https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fr/qanda_23_3566

Question : Est-il possible de conserver les épluchures pour les donner aux animaux d'une ferme pédagogique / poulailler de cantine ?

Les déchets de cuisine et de table (DCT) sont des sous-produits animaux de catégorie 3 qui regroupent tous les déchets d'aliments et de leur préparation, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines (cuisines centrales et cuisines des ménages).

Lorsque les animaux sont « producteurs de denrées » (ce qui est le cas pour les animaux d'une ferme pédagogique ou d'un poulailler), le principe est **l'interdiction de l'utilisation des biodéchets du type DCT « SPAN de catégorie 3 » pour leur alimentation.**

Le seul cas particulier est celui du pain « non servi à table » qui, s'il n'a pas été en contact avec d'autres produits dans la cuisine, peut être utilisé en alimentation animale.

→ [Règlement CE 1069/2009 article 11 point 1-c](#)

Question : Est-il possible de donner des restes de pain sec à des animaux (cheval, etc.) ?

Le principe est l'interdiction de l'utilisation des biodéchets du type DCT « SPAN de catégorie 3 » pour l'alimentation animale des animaux producteurs de denrées.

Le seul cas particulier est celui du pain « non servi à table » qui, s'il n'a pas été en contact avec d'autres produits dans la cuisine, peut être utilisé en alimentation animale.

→ [Règlement CE 1069/2009 article 11 point 1-c](#)

Question : Comment rendre possible le glanage en fin de marchés dans les municipalités ?

Le don doit intervenir en amont et non pas sur le déchet. Les règles sanitaires du don de produit alimentaire sont décrites dans l'instruction technique de la Direction générale de l'alimentation - Service des actions sanitaires - Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments - Bureau des établissements de transformation et de Distribution.

→ <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2022-430>

Question : Comment faciliter le don de restes de plats non servis dans la restauration collective dans des formats type barquette ?

De même que pour le glanage de fin de marché, le don doit intervenir en amont et non pas sur le déchet. Les règles sanitaires du don de produit alimentaire sont décrites dans l'instruction technique de la Direction générale de l'alimentation - Service des actions sanitaires - Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments - Bureau des établissements de transformation et de Distribution.

→ <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2022-430>

2.2 Gestion de proximité

Comment évaluer le taux de participation des usagers du service public utilisant le compostage domestique ou autre méthode ?

Sans réaliser une «enquête de terrain», pour estimer la participation des usagers utilisant le compostage domestique, il est recommandé de suivre les préconisations de l'arrêté du 7 juillet 2021, à savoir :

- pour le compostage domestique individuel : prendre en compte les composteurs individuels distribués depuis moins de 10 ans, multiplié par la taille moyenne d'un foyer local (si pas de donnée locale, possibilité d'utiliser les données nationales de l'INSEE à savoir, en 2023, 2,17 personnes en moyenne par foyer).

Arrêté du 7 juillet 2021 (article 2) :

→ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043946829>

Guide ADEME d'avril 2020 «Évaluation des démarches de gestion de proximité des biodéchets» :

→ <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/136-evaluation-des-demarches-de-gestion-de-proximite-des-biodechets-rapports-d-evaluation-et-de-preconisations.html>

Dans le cas de composteurs collectifs mis en place par la collectivité, qui est responsable du site : la collectivité ou la(les) personne(s) référente(s) du site ?

C'est la structure qui a installé le bac, donc en l'espèce la collectivité, qui est responsable du site de compostage. La collectivité est désignée ici comme exploitant et doit nommer une personne référente, formée aux bonnes pratiques de compostage.

Arrêté du 9 avril 2018 (titre IV sur le compostage partagé et en établissements)

→ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000036830969>

Quelle serait la définition du caractère « local » du compostage de proximité pour un composteur géré par une collectivité ?

Le principe de la « gestion in situ » est que le compost soit utilisé « localement » (dans le quartier à proximité du composteur). La distribution aux habitants est envisageable, à condition qu'ils en fassent un usage local. L'utilisation par les services municipaux dans les espaces verts est également envisageable, si l'usage est limité au « canton ». Au-delà de ce critère géographique, il y a un critère d'usage à respecter : usage pour des haies, fleurs mais pas pour un potager. L'usage de ce compost pour des cultures maraîchères est limité aux cultures de racines.

Quelles doivent être les règles et modalités de désinfection du matériel utilisé dans plusieurs sites de compostage de proximité pour une collectivité ?

La réglementation ne définit que des obligations de résultats : matériel propre et pas de contamination croisée.

Quelles sont les protections à mettre à disposition du personnel de la collectivité pour gestion du broyat et des sites de compostage de proximité ?

Consulter le guide de l'INRS : « Filière des biodéchets alimentaires Risques et prévention »

→ <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206473>

On peut quelquefois utiliser le compost produit en « gestion de proximité » sur des jardins partagés (avec des légumes de tous types, pas que des « légumes racines »), cela pose-t-il un problème ?

L'usage de ce compost pour des cultures maraîchères est limité aux cultures de racines.

L'usage professionnel sur des sols destinés au pâturage ou à la production de fourrage est interdite.

Lors de mise en œuvre de compostage de proximité, aucun suivi de température n'est requis, contrairement à ce qui est exigé lors de la conversion de sous-produits animaux en compost en usine agréée.

La valorisation du « compost » est donc seulement possible localement :

- dans le cadre d'un usage privé, au sein du réseau des apporteurs de déchets de cuisine et de table (DCT),
- ou, en dehors de ce réseau, dans le cadre de l'utilisation d'un produit conforme à l'article L255-5 du code rural et de la pêche maritime.

Lors de la distribution du compost au sein du réseau des apporteurs, une attention particulière doit être apportée à l'information des personnes utilisatrices du « compost », quant aux bonnes pratiques d'hygiène pour son utilisation (contenant pour son transport, lavage des mains et du contenant, proximité avec les denrées en cuisine (à proscrire), sensibilisation des enfants, etc...).

Certains producteurs de fruits et légumes, qui sont des producteurs primaires de denrées végétales au regard de la réglementation du Paquet hygiène, peuvent souhaiter valoriser ainsi du « compost » issu de sites locaux de « compostage de proximité » pour leur production végétale. Leur attention est attirée sur leurs obligations au regard de cette réglementation, et sur leur pleine responsabilité quant à la qualité sanitaire des denrées fournies, afin d'éviter les intoxications alimentaires.

Arrêté du 9 avril 2018 (articles 20 et 21) :

→ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000036830969>

Dans le cas où un restaurateur composte ses biodéchets « in situ », quel peut être l'usage du compost produit ?

Le principe de la « gestion in situ » est d'utiliser « localement » le compost produit, c'est-à-dire dans le quartier à proximité du composteur. La distribution aux salarié.e.s est envisageable, à condition qu'ils.elles en fassent un usage local. L'utilisation par les services municipaux dans les espaces verts est également envisageable, si l'usage est limité au « canton ».

Au-delà de ce critère géographique, il y a un critère d'usage à respecter : usage pour des haies, fleurs mais pas pour un potager. L'utilisation de ce compost pour des cultures maraîchères est limitée aux cultures de racines.

Arrêté du 9 avril 2018 (articles 20 et 21)

→ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000036830969>

Dans le cadre de gestion de proximité, si le relevé de température est quotidien, est-ce possible d'épandre le compost produit ?

Lors de mise en œuvre de compostage de proximité, aucun suivi de température n'est requis, contrairement à ce qui est exigé lors de la conversion de sous-produits animaux en compost en usine agréée.

La valorisation du « compost » est donc seulement possible localement :

- dans le cadre d'un usage privé, au sein du réseau des apporteurs de déchets de cuisine et de table (DCT),
- ou, en dehors de ce réseau, dans le cadre de l'utilisation d'un produit conforme à l'article L255-5 du code rural et de la pêche maritime.

L'usage professionnel sur des sols destinés au pâturage ou à la production de fourrage est interdite.

L'usage de ce compost pour des cultures maraîchères est limité aux cultures de racines.

Lors de la distribution du compost au sein du réseau des apporteurs, une attention particulière doit être apportée à l'information des personnes utilisatrices du « compost », quant aux bonnes pratiques d'hygiène pour son utilisation (contenant pour son transport, lavage des mains et du contenant, proximité avec les denrées en cuisine (à proscrire), sensibilisation des enfants, etc...).

Certains producteurs de fruits et légumes, qui sont des producteurs primaires de denrées végétales au regard de la réglementation du Paquet hygiène, peuvent souhaiter valoriser ainsi du « compost » issu de sites locaux de « compostage de proximité » pour leur production végétale. Leur attention est attirée sur leurs obligations au regard de cette réglementation, et sur leur pleine responsabilité quant à la qualité sanitaire des denrées fournies, afin d'éviter les intoxications alimentaires.

Un restaurateur peut-il réaliser du compostage de proximité ? Et peut-il mutualiser le site de compostage entre plusieurs restaurants ?

Un restaurateur peut tout à fait réaliser du compostage de proximité. Il est en effet producteur de déchets de cuisine et de table. On parle alors de compostage autonome en établissement.

A noter que dès qu'il y a transport/collecte de déchets, on n'est plus dans le compostage de proximité. La mutualisation du site de compostage n'est donc pas possible entre deux restaurants éloignés.

Règlement CE 1069/2009

Arrêté du 9 avril 2018 :

→ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000036830969>

Les techniques types déshydrateurs, Bokashis, électrocomposteurs peuvent-ils obtenir l'agrément SPA3 ?

A ce jour aucun de ces équipements n'a d'agrément. Le produit sortant de ces équipements reste un sous-produit animal dont le retour au sol, l'épandage au sol en l'état est INTERDIT.

Les produits issus de ce type d'équipements doivent donc être destinés à une filière autorisée (compostage, production de biogaz, etc.).

Quels sont les sous-produits animaux de catégorie 3 pouvant être acceptés dans les sites de compostage collectifs (petits os, produits carnés, etc.) ?

Réglementairement tous les déchets de cuisine et de table (DCT) peuvent être orientés en compostage de proximité.

Pour autant certaines consignes de tri peuvent être définies localement pour exclure certains types de matières.

Quelles sont les actualisations à venir concernant le règlement sanitaire départemental ?

Retrouvez les actualisations concernant le Règlement Sanitaire Départemental (RSD) sur le site des préfectures de chaque département :

- 09 - <https://www.ariège.gouv.fr/>
- 11 - <https://www.aude.gouv.fr/>
- 12 - <https://www.aveyron.gouv.fr/>
- 30 - <https://www.gard.gouv.fr/>
- 31 - <https://www.haute-garonne.gouv.fr/>
- 32 - <https://www.gers.gouv.fr/>
- 46 - <https://www.lot.gouv.fr/>
- 48 - <https://www.lozère.gouv.fr/>
- 65 - <https://www.hautes-pyrénées.gouv.fr/>
- 66 - <https://www.pyrénées-orientales.gouv.fr/>
- 81 - <https://www.tarn.gouv.fr/>
- 82 - <https://www.tarn-et-garonne.gouv.fr/>

Compostage de proximité et toilettes sèches ? Combiner les deux en compostage est-ce possible ? Quelle réglementation à l'échelle individuelle et collective ?

Le compostage de proximité se limite aux déchets de cuisine de de table (DCT, SPAN de catégorie 3) ± associés à des déchets verts.

Concernant les déchets issus de toilette sèches, il faut se rapprocher de la réglementation relative à l'assainissement non collectif.

→ <https://www.assainissement-non-collectif.developpement-durable.gouv.fr/spip.php?page=sommaire>

2.3 Collectes privées

Point sur le nettoyage des contenants (camion, bennes) : Faut-il faire une désinfection avant de les faire partir en tournée de collecte ?

Un lavage doit être effectué à chaque rotation, avant le départ du site, pour les équipements qui ont été en contact avec les biodéchets (les bennes, les pall-box, etc mais pas les camions). L'objectif est que le contenant soit « visuellement propre » mais pas forcément désinfecté. L'idéal est de faire le nettoyage avec un produit dédié, dont on a bien suivi les recommandations d'usage.

Est-il possible de collecter des bars/café ?

Si le bar/café ne sert que des boissons, les déchets ne sont pas des sous-produits animaux donc leur collecte est possible au même titre que tous les autres déchets.

Si le bar/café a également une activité de restauration (même minime), il génère de fait des déchets de cuisine et de table (SPAN de catégorie 3) qui doivent être collectés.

Cette collecte peut être effectuée en régie ou par un collecteur privé.

Existe-t-il un annuaire des acteurs privés ?

L'ORDECO gère un annuaire en ligne des prestataires de collecte et de gestion des déchets en Occitanie et diffuse également, sur son site internet, des cartographies des outils de traitement régionaux.

La filière étant en structuration, de nouveaux acteurs peuvent voir le jour dans les territoires.

Pour rechercher un prestataire de collecte :

→ <https://www.ordeco.org/recherchez-votre-prestataire-de-dechets>

Pour les installations de traitement :

→ <https://www.ordeco.org/dechets-organiques-et-gestion-des-biodechets-en-occitanie>

L'agrément sanitaire est-il obligatoire pour les collecteurs privés ?

Le collecteur doit disposer soit :

- d'un enregistrement au titre de l'article 23 du règlement 1069/2009 pour le transport de SPAN
- d'un agrément au titre de l'article 24 du règlement 1069/2009 dans le cas d'un établissement qui serait aussi un exutoire et qui transporte des SPAN dans le cadre de son activité.

A noter que cet enregistrement n'est pas nécessaire pour les collectes en régie ou dans le cadre d'une délégation de service public/un marché de prestation de service : ne sont concernés que les collecteurs privés qui agissent en dehors d'une DSP/d'un marché public. Cette dérogation pour les collectes du service public s'explique par le fait que la production de « biodéchets SPA3 fait intrinsèquement partie de l'activité d'une collectivité territoriale ».

Quelles sont les règles sanitaires à respecter dans le cadre du transport des biodéchets : protection contre les jus, nettoyage, quantités transportées, etc. ?

Il s'agit d'une obligation de résultats : véhicules et contenants propres et pas de contamination croisée.

2.4 Collectes SPPGD

L'agrément sanitaire est-il obligatoire pour une collecte séparée des biodéchets effectuée dans le cadre du SPPDG ?

Le collecteur doit disposer soit :

- d'un enregistrement au titre de l'article 23 du règlement 1069/2009 pour le transport de SPAN
- d'un agrément au titre de l'article 24 du règlement 1069/2009 dans le cas d'un établissement qui serait aussi un exutoire et qui transporte des SPAN dans le cadre de son activité.

A noter que cet enregistrement n'est pas nécessaire pour les collectes en régie ou dans le cadre d'une délégation de service public/un marché de prestation de service : ne sont concernés que les collecteurs privés qui agissent en dehors d'une DSP/d'un marché public. Cette dérogation pour les collectes du service public s'explique par le fait que la production de « biodéchets SPA3 fait intrinsèquement partie de l'activité d'une collectivité territoriale ».

Point sur le nettoyage des contenants (camion, bennes) : Faut-il faire une désinfection avant de les faire partir en tournée de collecte ?

Un lavage doit être effectué à chaque rotation, avant le départ du site, pour les équipements qui ont été en contact avec les biodéchets (les bennes, les pall-box, etc mais pas les camions). L'objectif est que le contenant soit « visuellement propre » mais pas forcément désinfecté. L'idéal est de faire le nettoyage avec un produit dédié, dont on a bien suivi les recommandations d'usage.

Dans le cas d'une collecte de biodéchets en apport volontaire : y-a-t-il une fréquence minimale de collecte (et de lavage) des bornes ?

Il n'y a pas de fréquence minimale fixée par la réglementation relative aux sous-produits animaux : cela dépend de la localisation, de la période et de quelles-sont les nuisances potentielles, etc.

Il faut à tout prix éviter que la putréfaction des biodéchets commence car, dans ce cas, le déchet sous-produit animal de catégorie 3 sera déclassé en catégorie 2 » et la réglementation applicable à son traitement ne sera donc plus la même. Cette question doit s'apprécier au regard du risque de nuisance.

Quelles sont les normes sanitaires concernant les points d'apports volontaires (PAV) : jus, lavage, délai entre deux collectes ? // Fréquence minimale de lavage des bacs contenus dans les abris-bacs ? A chaque collecte ? Sur la base de quels critères ?

Il n'y a pas de fréquence minimale fixée par la réglementation : cela dépend de la localisation, de la période et de quelles-sont les nuisances potentielles, etc. Il faut, cela dit, à tout prix éviter que la putréfaction des biodéchets commence car, dans ce cas, le déchet « SPA3 » passera en « SPA2 » et la réglementation applicable à son traitement ne sera donc plus la même. Cette question doit s'apprécier au regard du risque de nuisance.

La réglementation ne donne que des obligations de résultat et non de moyens.

Concernant les déchets des marchés, de plus en plus de communes demandent aux forains de repartir avec, que penser de cette pratique ?

Les déchets de marchés ne sont pas des « déchets de cuisine et de table » mais ils contiennent des sous-produits animaux. Les forains n'ont pas l'obligation de repartir avec leurs déchets, d'autant plus s'ils transportent, en même temps, des denrées alimentaires : le risque de contamination croisée est alors maximal. Ce sont des déchets d'activités économiques et, si la collectivité choisit de ne plus les collecter, les forains doivent contractualiser avec un prestataire de collecte privé pour une collecte de fin de marché.

Pour éviter de multiplier les fréquences de collecte des biodéchets l'été (et donc augmenter les coûts), peut-on préconiser aux administrés de conserver leurs biodéchets au frais/réfrigérateur ?

Une collectivité territoriale ne peut pas recommander à ses administrés de « mettre sa poubelle au frigo » : il y aurait risque de « contamination croisée », ce qu'il faut à tout prix éviter.

Quelle serait la liste des pièces réglementaires à demander au prestataire de collecte de SPAnC3 dans un marché public ?

Le collecteur doit disposer soit :

- d'un enregistrement au titre de l'article 23 du règlement 1069/2009 pour le transport de SPAN
- d'un agrément au titre de l'article 24 du règlement 1069/2009 dans le cas d'un établissement qui serait aussi un exutoire et qui transporte des SPAN dans le cadre de son activité.

Peut-on accorder une « prime à la collecte » aux structures collectant à proximité ?

Les collectivités territoriales sont soumises au Code des marchés publics dans le cadre de leurs achats. Elles ont la possibilité de mettre en place des clauses environnementales dans leurs marchés, et dans leur rapport d'analyse des offres de mettre en place éventuellement une note en rapport à la décarbonation.

En Occitanie Res'Occ, le réseau des Achats Responsables en Occitanie assure un service d'accompagnement aux collectivités territoriales grâce au « Guichet Vert »

→ <https://www.synethic.fr/resocc>

→ https://www.synethic.fr/_files/ugd/3376b6_0d2c026a0572404aa626b926c2c25e67.pdf

Est-il possible de contraindre une mairie à accepter les propositions d'implantation de composteurs collectifs proposées par l'agglomération en ZUP (zone à urbaniser prioritaire) ?

Les collectivités en charge du SPPGD ne disposent pas d'outils juridiques de contrainte afin de déployer et mettre en place des PAV, composteurs collectifs, etc. sur l'espace public. Les projets d'implantation nécessitent une concertation préalable et la mise en place d'une gouvernance permettant l'implication des mairies. L'ADEME peut sur demande déployer des formations pour les élus et techniciens afin de sensibiliser à cette thématique et permettre d'engager des discussions.

→ <https://formations.ademe.fr/accueil.html>

Une collectivité qui collecte les biodéchets des ménages est-elle exemptée de DAC (Document d'accompagnement commercial) pour tous les professionnels, y compris GMS ?

Le service SPPGD est exempté des obligations de traçabilité sur la collecte contrairement aux collecteurs privés.

Quel est l'encadrement du transfert de matière pré-compostée par la collectivité entre deux sites de compostage de proximité ?

Il est interdit par l'arrêté du 9 avril 2018

→ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000036830969>

2.5 Transfert & Stockage

Quelles-sont les obligations d'un producteur de biodéchets en termes de temps de stockage sur un quai de transfert/transit ?

Il n'y a pas de délai imposé par la réglementation. L'obligation est une « obligation de résultat », c'est-à-dire ici éviter que la putréfaction des matières commence car, dans ce cas, le déchet passera de « SPAN3 » à « SPAN2 » et les obligations réglementaires qui en découleront ne seront plus les mêmes, notamment l'obligation d'élimination par incinération par exemple.

Quel est le règlement sur le transport des biodéchets : protection contre les jus, nettoyage, quantités ?

La réglementation sanitaire ne définit que des obligations de résultat afin d'éviter toute contamination croisée. Pour les quantités, cela dépend des capacités du camion.

Combien de temps des biodéchets collectés peuvent-ils rester sur un site de transfert avant transport vers un exutoire ?

Il n'y a pas de délai imposé par la réglementation. L'obligation est une « obligation de résultat », c'est-à-dire ici éviter que la putréfaction des matières commence car, dans ce cas, le déchet passera de « SPAN3 » à « SPAN2 » et les obligations réglementaires qui en découleront ne seront plus les mêmes, notamment l'obligation d'élimination par incinération par exemple.

Les durées de transit ou les fréquences d'enlèvement peuvent donc être variables par temps de canicule ou en hiver.

Quelles sont les obligations réglementaires pour le stockage des déchets de table et de cuisine ?

Il n'y a pas de délai imposé par la réglementation. L'obligation est une « obligation de résultat », c'est-à-dire ici éviter que la putréfaction des matières commence car, dans ce cas, le déchet passera de « SPAN3 » à « SPAN2 » et les obligations réglementaires qui en découleront ne seront plus les mêmes, notamment l'obligation d'élimination par incinération par exemple.

Si pas de méthaniseur ou plateforme de compostage à 50 km à la ronde, la massification est quasiment impossible sur le plan administratif.

La massification peut être réalisée dans un établissement agréé pour le stockage des SPAN.

L'ORDECO diffuse, sur son site internet, des cartographies des outils de traitement régionaux.

→ <https://www.ordeco.org/dechets-organiques-et-gestion-des-biodechets-en-occitanie>

2.6 Traitement

Dans le cas où un syndicat de traitement traite les biodéchets « SPA3 » apportés par ses collectivités adhérentes, qui doit assurer la traçabilité des apporteurs : le syndicat de traitement ou les EPCI ?

C'est au syndicat de traitement d'assurer la traçabilité des apporteurs qui arrivent sur son site de traitement.

Les lisiers et fumiers peuvent-ils faire partie des intrants sur une plateforme de compostage « biodéchets avec agrément sanitaire SPA3 » ?

L'agrément sanitaire est attribué en précisant la catégorie de sous-produits animaux autorisés. Les lisiers et fumiers sont des SPAN de catégorie 2 et ne peuvent donc pas être destinés à une plateforme de compostage agréée uniquement pour les SPAN de catégorie 3. L'agrément peut être modifié après demande et inspection de la DDPP.

La normalisation NFU44-051 du compost issu d'une installation agréée suffit-elle pour distribuer le compost produit ?

La norme NFU44-051 ne permet pas à elle seule de distribuer le compost plus largement qu'un usage local si le site n'est pas agréé « SPA3 ». En effet, les 3 réglementations (environnementale, sous-produits animaux et santé humaine) se superposent et c'est la réglementation la plus contraignante qui prévaut. La norme NFU44-051 ne permet pas de s'affranchir des autres réglementations.

D'une manière générale, il n'y a pas que le résultat (le compost) qui compte : la manière de faire est tout aussi, voire plus, importante. Pour que le compost sorte bien du statut de déchets, il faut à la fois une obligation de moyens (par exemple, le respect du couple « temps/température ») et de résultats. La norme NFU44-051 vient garantir le résultat mais pas les moyens. Elle sera par contre indispensable si l'on souhaite vendre le compost (qui aura répondu aux obligations de moyens et de résultats).

L'installation doit donc répondre aux exigences :

- du code de l'environnement (réglementation ICPE)
- de la réglementation relative aux sous-produits animaux (obligation d'agrément SPA3)

Le compost produit doit répondre quant à lui aux exigences relatives aux matières fertilisantes et aux supports de culture (norme NFU44-051).

Le co-compostage déchets de cuisine et de table et boues de station d'épuration (STEP) est-il possible ?

Les biodéchets triés à la source ne doivent pas être co-compostés ou co-méthanisés avec des boues urbaines de station d'épuration, déchets qui ne font pas l'objet d'un même tri. Néanmoins, la possibilité laissée à travers la norme NF U 44 095 de co-composter des déchets verts avec des boues urbaines, sous couvert d'un respect préalable (avant mélange) des critères d'innocuité de la norme, justifiant l'absence de dilution, n'est pas remise en cause.

→ [Art. R. 543-313 du Décret n° 2021-1179 du 14 septembre 2021 relatif au compostage des boues d'épuration et digestats de boues d'épuration avec des structurants](#)

Dans le cas d'un partenariat entre une collectivité et des maraîcher.e.s. pour le compostage de biodéchets « SPA3 » en bout de champs, qui doit faire la demande d'agrément sanitaire ?

La demande d'agrément sanitaire est faite par celui qui exerce l'activité de compostage. Dans le cas d'un partenariat entre une collectivité et un maraîcher, c'est l'agriculteur qui doit faire la demande d'agrément sanitaire.

Quelles-sont les prescriptions « techniques » à respecter pour une collectivité qui souhaite faire une plateforme de compostage sur le site d'une déchèterie ? Faut-il, par exemple, une plateforme étanche ?

La réglementation relative aux sous-produits animaux n'impose pas de plateforme étanche. Les attendus sont précisés au règlement CE 1069/2009 (articles 13-e-ii, et f, 14-f et l, 24-1 g) et au règlement 142/2011 (article 10 et annexe V).

Cette exigence de plateforme étanche peut relever du code de l'environnement et de la réglementation des ICPE en fonction du tonnage pris en charge sur la plateforme.

→ <https://aida.ineris.fr/reglementation/2780-installation-compostage-dechets-non-dange-reux-matiere-vegetale-ayant-cas>

Comment matérialiser la « zone propre » et la « zone sale » sur une plateforme de compostage ? Une délimitation au sol suffit-elle ?

Dans l'instruction d'un dossier de demande d'agrément sanitaire, le circuit de la matière organique est précisément regardé. Le principe est « la marche en avant » : pas de croisement entre les circuits propres et sales des matières et du personnel. Les zones doivent être bien séparées. A noter que le matériel pour manipuler les intrants et le compost fini peut être mutualisé sous réserve d'un nettoyage/désinfection entre opération sale puis propre.

Le « couple temps/température » de « 70 degrés pendant 1h en tous points (du tas de compostage) », permettant l'hygiénisation, peut-il s'apprécier différemment ? Par exemple, 70 degrés sur un seul point mais pendant plusieurs jours ?

Il est généralement admis lors du suivi des températures avec quelques sondes que 70°C pendant 6 jours sur chaque sonde permet de garantir que tout l'andain a été soumis à 70°C pendant 1 heure en tous points.

Arrêté du 9 avril 2018 (titre IV sur le compostage partagé et en établissements) :

→ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000036830969>

Quelle réglementation doit-on appliquer concernant l'installation de micro-stations de compostage ? Quelle institution est en mesure de valider l'implantation des micro-stations de compostage ?

En terme ICPE, en dessous de 2 t/j, ces installations sont en dessous du seuil de déclaration.

Reste la réglementation relative à la prise en charge des sous-produits animaux. En dehors du cadre limité du compostage de proximité cette activité est soumise à agrément, indépendamment de la quantité de matières.

Une ferme en agriculture biologique peut-elle utiliser pour ses cultures le compost qu'elle fabrique en bout de champs à base de SPAN collectés ?

Les biodéchets sous-produits animaux (SPAN), dont font partie les déchets de cuisine et de table, peuvent être collectés. Toutefois ses sous-produits animaux sont soumis à la réglementation sanitaire.

Aujourd'hui seuls les déchets ménagers conformément au RUE 2021/1165 en vigueur sont utilisables en AB.

Une évolution de ce règlement doit parvenir d'ici la fin de l'année 2023 pour élargir cette notion de « Déchets ménagers compostés ou fermentés » aux Biodéchets compostés ou fermentés. Une note de lecture (sous format foire aux questions) est en préparation, mais ne sera publiée qu'après modification du règlement 2021/1165.

→ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32021R1165>

→ <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-biologique>

Quels dossiers remplir pour une demande d'agrément sanitaire pour du co-compostage fumiers et biodéchets ?

La procédure d'agrément est décrite dans l'arrêté du 08/12/2011. Le porteur doit compléter l'annexe I de l'arrêté. Les pièces constitutives sont listées à l'annexe II. La demande d'agrément doit être transmise à la DD(ec)PP.

→ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32021R1165>

→ <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-biologique>

3- GLOSSAIRE

- **Biodéchets** : Biodéchet : *Article R541-8 du Code de l'environnement*

Tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, alimentaire ou de cuisine, issu des ménages, des restaurants, des traiteurs, des magasins de vente au détail, des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires

- **SPPGD** : Service Public de Prévention et Gestion des Déchets

- **Gestion de Proximité** : La gestion de proximité des biodéchets, appelée « Gprox », correspond aux situations où la gestion des déchets biodégradables non dangereux (de jardins ou de parcs, alimentaires ou de cuisine) est réalisée à proximité de leur lieu de production

- **SPAn** : Sous-Produits Animaux

- **DCT** : Déchets de Cuisine et de Table

- **PRPGD** : Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets

- **FFOM** « Fraction Fermentescible des Ordures Ménagères résiduelles » : part de biodéchets encore présente dans les OMR

4- CONTACTS / ACTUALISATION

Pour toute information concernant l'économie circulaire, les Biodéchets en Région Occitanie ou l'actualisation de la FAQ :

→ Economie.circulaire@laregion.fr (à l'attention de Naïma MONCAMP)

Cycl'op / Communauté d'échanges sur la « Gestion des Biodéchets »

→ <https://www.cycl-op.org/community/pg/groups/40/gestion-des-biodechets/>

Solliciter un agrément sanitaire auprès des Services de l'Etat de la :

Direction départementale de la protection des populations (DDPP) pour les départements du Gard (30), Haute-Garonne (31), Hérault (34), Pyrénées-Orientales (66) :

→ <https://lannuaire.service-public.fr/navigation/ddpp>

Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP) pour le reste de l'Occitanie :

→ <https://lannuaire.service-public.fr/recherche?whoWhat=DDETSPP&where=>