



**GRENOBLEALPES
MÉTROPOLE**



DOSSIER DE PRESSE • 27 Octobre 2017

**La Métropole expérimente la collecte
des déchets alimentaires**

TROIS OPÉRATIONS-PILOTES LANCÉES À GRENOBLE ET ÉCHIROLLES

CONTACT

Alexandra Couturier

04 56 58 53 33 / 06 09 60 16 38

Alexandra.couturier@lametro.fr

La Métropole expérimente la collecte des déchets alimentaires

TROIS OPÉRATIONS-PILOTES LANCÉES À GRENOBLE ET ÉCHIROLLES

À partir de novembre, plusieurs quartiers de la Métropole vont expérimenter la collecte des déchets alimentaires. Deux opérations, menées pendant un an, concernent les habitants des quartiers de la Capuche à Grenoble et de la Commanderie à Échirolle.

La troisième expérimentation, qui sera conduite pendant trois mois renouvelables, concerne les restaurateurs et les commerces de l'hyper-centre grenoblois et sera également accompagnée d'un test sur le ramassage des cartons. Au total, 3 000 foyers et 500 commerçants vont participer gratuitement à ces opérations pilotes. Autant d'initiatives vertueuses impulsées par la Métropole, en lien avec les Villes de Grenoble et d'Échirolles.

“Une manne qu’il s’agit aujourd’hui de récupérer pour la valoriser”

“Chaque foyer concerné par la collecte des déchets alimentaires sera doté d’un bioseau et de sacs compostables”

Épluchures, restes de repas, marcs de café, pains rassis, produits périmés ..., les déchets alimentaires représentent 30% du poids de nos ordures ménagères. Dans l'agglomération, cela équivaut à 18 000 tonnes par an, soit environ 60 kilos par habitant. Pourtant, les trier permettrait de produire un compost de qualité, mais aussi une énergie renouvelable (le biogaz). Le calcul a été fait : cette matière inexploitée aujourd'hui pourrait recouvrir les besoins en énergie de 700 logements de 100 m² ou alimenter en carburant des bus et des bennes à ordures ménagères. Une manne qu'il s'agit aujourd'hui de récupérer pour la valoriser.

La problématique est aujourd'hui bien identifiée par la Métropole et va faire l'objet, dès le 6 novembre, d'une expérimentation en bonne et due forme, avec trois publics distincts : les commerçants de l'hypercentre grenoblois (130 restaurants et commerces alimentaires concernés), les habitants d'un quartier urbain (Grenoble La Capuche, soit 2200 foyers), et les habitants d'un quartier pavillonnaire (Échirolles La Commanderie, soit 800 foyers).

Concrètement, chaque foyer concerné par la collecte des déchets alimentaires sera doté d'un bioseau et de sacs compostables, pour stocker momentanément à la maison ces déchets et d'un nouveau bac, de couleur marron. Les différentes expériences menées en France et de par le monde prouvent aujourd'hui que ce stockage n'engendre ni mauvaises odeurs, ni insectes.

En effet, les bioseaux ajourés et les sacs compostables, sont conçus pour être étanches tout en laissant passer la vapeur d'eau des aliments qui mûrissent. Grâce à cette technique, plus de mauvaises odeurs ! Il suffit ensuite de jeter le sac fermé (même si le sac n'est pas plein) dans le bac marron qui sera collecté une fois par semaine par la Métropole. Les déchets alimentaires seront acheminés dans un centre de compostage (Murianette / Pays Voironnais) pour être transformés en compost dans des cultures maraîchères.

**“La matière collectée
pourra servir à produire
du gaz à injecter dans
le réseau, et du compost
pour l’agriculture locale”**

Chaque expérimentation s’accompagne logiquement d’une réorganisation des fréquences de collecte, le volume de déchets dans la poubelle d’ordures ménagères (bac gris) devant mécaniquement diminuer. À la Capuche par exemple, la fréquence de ramassage de la poubelle grise passera progressivement de trois fois à une fois par semaine.

À terme, une fois le bilan de ces expérimentations tiré, l’ambition de la Métropole, en lien avec les 49 communes, est bien de généraliser dès que possible le compostage et la collecte des déchets alimentaires sur tout le territoire, en l’adossant à deux projets industriels en cours : l’adaptation et l’agrandissement de la plateforme métropolitaine de compostage de Murianette, et la création d’un centre de méthanisation et de compostage. Cette matière organique collectée pourra ainsi servir, demain, à produire du gaz prêt à être injecté dans le réseau, et du compost pour l’agriculture locale. Un exemple vertueux d’économie circulaire.

Milan, San Francisco, Lorient... Ils collectent déjà les déchets alimentaires

La collecte des déchets alimentaires dans les grandes villes, c’est un peu terra incognita en France. Pourtant, chez nous et ailleurs dans le monde, certains s’y sont déjà mis depuis plusieurs années, avec réussite.

Aux États-Unis, San Francisco recycle ou composte déjà près de 80% des déchets collectés. Plus près de nous, en Italie, la ville de Milan récolte plus de 90 kg de déchets organiques par habitant, démontrant qu’une ville de 1,4 millions d’habitants du sud de l’Europe peut déployer un vaste système de collecte séparée. Dans la région italienne du Piémont, la collecte sélective de déchets alimentaires urbains représentait déjà 50kg par habitant et par an ... en 2010 ! À Vienne, ce chiffre est de 45 kg, à Munich de 31 kg, et à Lorient enfin, qui s’y est mis dès 2003, ce sont 40 kg qui sont collectés chaque année.

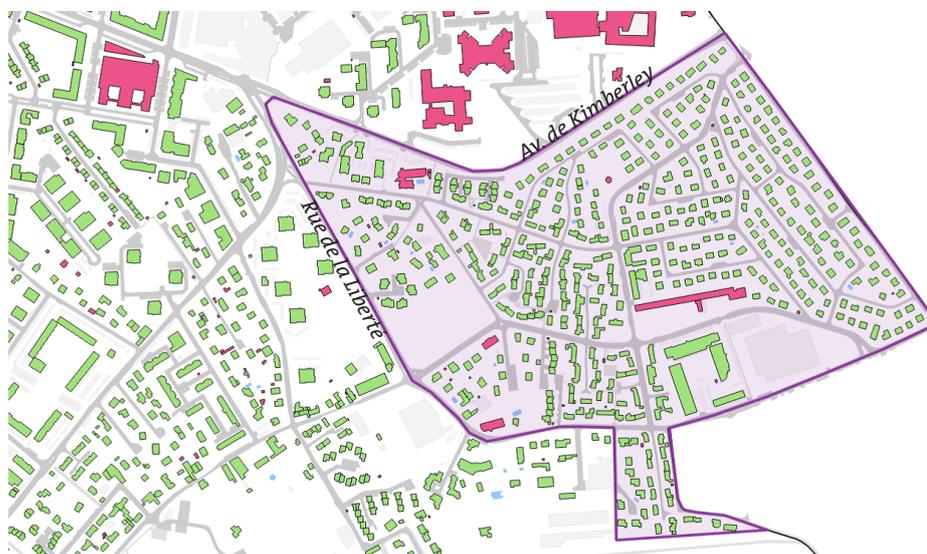
Bon à savoir

La loi de transition énergétique de 2015 impose une obligation de séparation à la source des « bio-déchets » (qui recouvrent les déchets alimentaires et les déchets végétaux) d’ici 2025, avec un objectif de valorisation matière et organique des déchets de 65%

2 ÉCHIROLLES, LA COMMANDERIE (COLLECTE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES)

- **Date de démarrage** : 27 Novembre 2017 / **durée** : 1 an
- **Chaque foyer recevra un bio-seau** ajouré avec sacs et consignes de tri
- **Des conteneurs marrons** dédiés seront mis à disposition de chaque habitation individuelle et dans les locaux poubelles des immeubles (hors résidences du Château équipées de sites de compostage partagé)
- **Évolution connexe de la fréquence de collecte** :
 - **Déchets alimentaires (bac marron)** : 1 ramassage/semaine (hors Résidences du Château)
 - **Ordures ménagères résiduelles (bac gris)** :
 - Habitat individuel** : réduction du nombre de passages à 1 ramassage tous les 15 jours (semaine impaire)
 - Habitat collectif** : réduction du nombre de passages à 1 ramassage/semaine (immeubles av. République et F. Joliot Curie)
 - **Collecte sélective (bac vert « je trie »)** :
 - Habitat individuel** : 1 ramassage tous les 15 jours (semaine paire)
 - Habitat collectif** : maintien de 2 ramassages par semaine

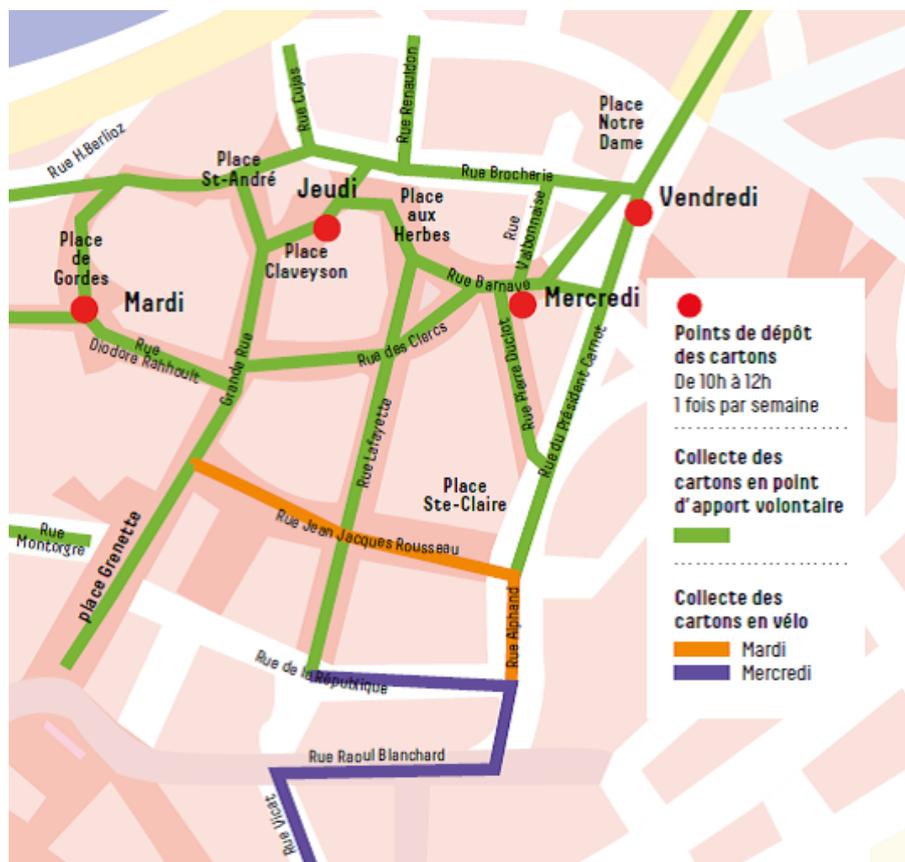
ÉCHIROLLES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
Habitat individuel	///	Déchets alimentaires : BACS MARRONS	///	///	BACS GRIS Semaine impaire	BACS VERTS "Je trie" Semaine paire
Habitat collectif Immeubles : av. Frédéric Joliot Curie et de République	BACS VERTS "Je trie"	Déchets alimentaires : BACS MARRONS	///	BACS GRIS	BACS VERTS "Je trie"	
Habitat collectif Résidences du Château	BACS GRIS	BACS VERTS "Je trie"	///	BACS GRIS	BACS VERTS "Je trie"	



3 HYPERCENTRE GRENOBLE (COLLECTE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ET CARTONS)

- **Date de démarrage** : 6 Novembre 2017 / **durée** : 3 mois renouvelables
- **Chaque commerce volontaire** recevra un bio-seau avec sacs compostables, un bac marron et des consignes de tri. Il sera collecté deux fois par semaine
- **Collecte des déchets alimentaires**
- **Collecte gratuite des cartons (500 commerçants concernés)** : 2 modalités différentes testées
 - **Modalité 1** : collecte à vélo par Grenoble Solidarité des cartons déposés devant les commerces une fois par semaine testée dans 5 rues
 - **Modalité 2** : dans toutes les autres près du périmètre d'expérimentation dépôt de cartons par les commerçants 1 fois par semaine sur un créneau de 2h30 à un point fixe situé à moins de 150 m de leurs commerces (1 lieu par jour du mardi au vendredi)
- **Évolution connexe de la fréquence de collecte** :
 - **Ordures ménagères résiduelles (bac gris)** : 2 ramassages par semaine (au lieu de 4 par semaine)
 - **Collecte sélective (bac vert « je trie »)** : maintien de 2 passages par semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
///	BACS VERTS "Je trie"	BACS GRIS	///	BACS VERTS "Je trie"	BACS GRIS	///



Cet été, 5 restaurants grenoblois ont participé à une pré-expérimentation d'une semaine pour

- Tester les contenants (bioseaux, sacs, bacs)
- Faire part de retours d'expérience
- Estimer le volume de déchets alimentaires produits par les restaurants
- Vérifier la qualité du tri réalisé

Au total, 426 kilos de déchets alimentaires ont été collectés en 7 jours

Dans l'hypercentre de Grenoble, trois expérimentations en une

En lien avec la Ville de Grenoble, la Métropole a souhaité profiter de l'expérimentation de collecte des déchets alimentaires pour tester également, auprès des commerces du centre-ville, **le ramassage des cartons**, lesquels représentent un volume important de déchets et font l'objet d'une collecte payante. Ces deux tests seront accompagnés d'une réorganisation des fréquences de collecte, qui concerne également les habitants.

Pour les cartons, la Métropole propose **aux commerces volontaires**, selon leur emplacement géographique, **de collecter gratuitement leurs cartons** suivant deux modalités : **soit une collecte en porte-à-porte réalisée à vélo** (les cartons devront être pliés et déposés devant les commerces une fois par semaine), **soit une collecte en points d'apport volontaire** (4 points de collecte temporaires seront aménagés dans l'hypercentre, où les commerçants pourront amener leurs cartons de 10h à 12h du mardi au vendredi).