



**Journée régionale d'échanges techniques sur le tri à la source, la collecte
séparée et le traitement des biodéchets**
4 juillet 2023

Compte-rendu - Atelier 2 - Questions opérationnelles et réglementaires concernant la mise en œuvre d'une collecte séparée des biodéchets

Intervenantes :

- Marion FEYT, Inspectrice mutualisée de la DDPP Occitanie au Service Santé, Protection Animale et Protection de l'environnement
- Manon GOMEZ, Inspectrice mutualisée SPAN de la DDPP Occitanie

Animatrices :

- Sarah LAGOFFUN, Coordinatrice observation et planification à l'ORDECO
- Chloé MAISANO, Directrice de l'ORDECO

Ordre du jour :

Première étape de co-construction d'une FAQ à destination des collectivités en matière de réglementation dans le cadre de la mise en œuvre de projet de collecte et de traitement des biodéchets des ménages et assimilés.

Petite bibliographie/documentation :

- Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire – page internet dédiée aux SPAN : <https://agriculture.gouv.fr/les-sous-produits-animaux-et-les-produits-qui-en-sont-derives-valorisation-et-elimination>
- Annuaire des Directions départementales de la protection des populations : <https://lannuaire.service-public.fr/navigation/ddpp>

Contenu des échanges

Retranscription chronologique des questions et réponses abordées durant l'atelier d'échange et de co-construction.

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

Réponse : Oui 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 mais pas les camions, les palox, box-palettes, etc.). L'objectif est que le contenant soit « visuellement propre » (on ne demande pas une hygiénisation). L'idéal est de faire le nettoyage avec un produit dédié, dont on a bien suivi les recommandations d'usage.

Question : Est-il possible de collecter des bars/café ?

Réponse : 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), la collecte des déchets nécessite un « enregistrement pour transport de sous-produits animaux de catégorie 3 (SPA3) ». Il s'agit d'un formulaire à renseigner par la société de transport (pour la société entière, pas par camion). C'est une simple déclaration, sans contrôle des services de l'Etat.

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 ».

Question : 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 ?

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

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

Réponse : Le principe de la « gestion in situ » est que le compost soit utilisé « localement » (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.

Question : Si le relevé de température est quotidien, est-ce possible d'épandre le compost produit ?

Réponse : Oui, mais il faut vérifier le règlement sanitaire département (RSD). Attention car le seul suivi de la température n'est pas suffisant : il faut aussi vérifier que le compost ne contienne plus certaines bactéries (comme, par exemple, la salmonelle).

Question : 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 ?

Réponse : C'est un point de vigilance.

Question : 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 ?

Réponse : C'est la structure qui a installé le bac (donc en l'espèce la collectivité) qui est responsable du site de compostage. Normalement, lorsque les référents sont bien formés, il n'y a pas de risque que la température ne monte pas suffisamment : quelqu'un qui sait bien gérer un site de compostage atteindra forcément les 70 degrés requis pendant minimum 1h.

On rappellera ici qu'il ne faut pas utiliser le compost produit en site partagé sur des jardins potagers. En effet, le compostage collectif ne présente pas les mêmes risques que le compostage individuel :

- on ne maîtrise pas le niveau de charge bactérienne, les taux de germes etc.
- il n'y a pas de normes sur les intrants
- les apporteurs peuvent garder leurs biodéchets plus ou moins longtemps chez eux avant compostage : les déchets seront plus ou moins déjà fermentés en fonction des fréquences d'apport.

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

Réponse : Lorsque les animaux sont « producteurs de denrées » (ce qui est le cas pour les animaux d'une ferme pédagogique, et ce même si dans les faits les denrées ne sont pas utilisées), le principe est l'interdiction de l'utilisation des biodéchets « SPA3 » pour l'alimentation animale.

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. Les zoos peuvent également faire l'objet de dérogations mais ce n'est pas le cas des fermes pédagogiques. A noter que même si les déchets proviennent d'un restaurant végétalien, ils ne peuvent pas être utilisés en alimentation animale : il s'agit quand même de déchets « SPA3 ».

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

Réponse : Les déchets de marché ne sont pas des « déchets de cuisine et de table » mais ils contiennent des sous-produits animaux. Les forains ne doivent pas repartir avec leurs déchets, d'autant plus s'ils transportent, en même temps, des denrées alimentaires : le risque de contamination croisée est alors maximal.

Question : La normalisation NFU44-051 du compost suffit-elle pour distribuer le compost produit ?

Réponse : La norme NFU44-051 ne permet pas 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 être 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.

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

Réponse : Les déchets de cuisine et de table peuvent être compostés, sur une plateforme agréée, avec certains SPA2 « non transformés » (c'est-à-dire ceux qui font naturellement l'objet d'un retour au sol, comme le lisiers et fumiers) si la plateforme est dans le « standard européen ». Sinon, il y a possibilité de déroger à la réglementation européenne en fixant, pour chaque site sa propre liste d'intrant.

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

Réponse : Oui, mais cela dépend de l'utilisation du compost : la DDPP n'a pas plus d'information sur le sujet.

Question : 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 ?

Réponse : C'est celui qui exerce l'activité de compostage, donc en l'espèce l'agriculteur.ice, qui doit faire la demande d'agrément « SPA3 ».

Question : 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 ?

Réponse : La réglementation « SPA3 » impose effectivement une plateforme étanche. Il peut y avoir, en plus, des exigences du code de l'environnement en fonction du tonnage transformé. L'information sera recherchée auprès de la DREAL.

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

Réponse : 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 commence car, dans ce cas, le déchet passera de « SPA3 » à « SPA2 » et les obligations réglementaires qui en découleront ne seront plus les mêmes.

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

Réponse : Dans l'instruction d'un dossier de demande d'agrément « SPA3 », le circuit de la matière organique est précisément regardé : le principe c'est « la marche en avant » : pas de croisement entre le propre et le sale. Les zones doivent être bien séparées mais ce qui importe le plus c'est le parcours qu'emprunte le déchet.

A noter que le matériel pour manipuler les intrants et le compost fini peut être mutualisé dans un sens mais pas dans l'autre.

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

Réponse : Le compostage de proximité est une dérogation permise par la réglementation française. Pour éviter les risques sanitaires, il n'est permis que pour les déchets de « cuisine et de table » (déchets produits par les ménages). Les restaurants produisent des déchets de cuisine et de table et peuvent donc faire du compostage de proximité. Les supermarchés et traiteurs (qui fabriquent des denrées alimentaires) ne produisent, quant à eux, pas des déchets de cuisine et de table mais des déchets « SPA3 » d'une autre catégorie. Leurs déchets doivent donc suivre des filières spécifiques.

A noter que dès qu'il y a transport/collecte de déchets, on n'est plus dans le compostage de proximité. Un restaurateur ne pourra donc pas mutualiser un site de compostage entre deux restaurants qui sont éloignés.

Question : 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 ?

Réponse : Non, 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.

Question : 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 ?

Réponse : 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.

Question : 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 ?

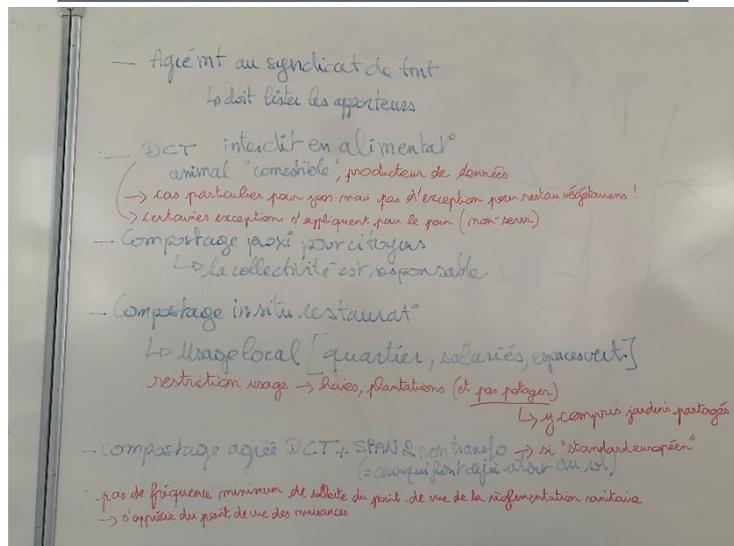
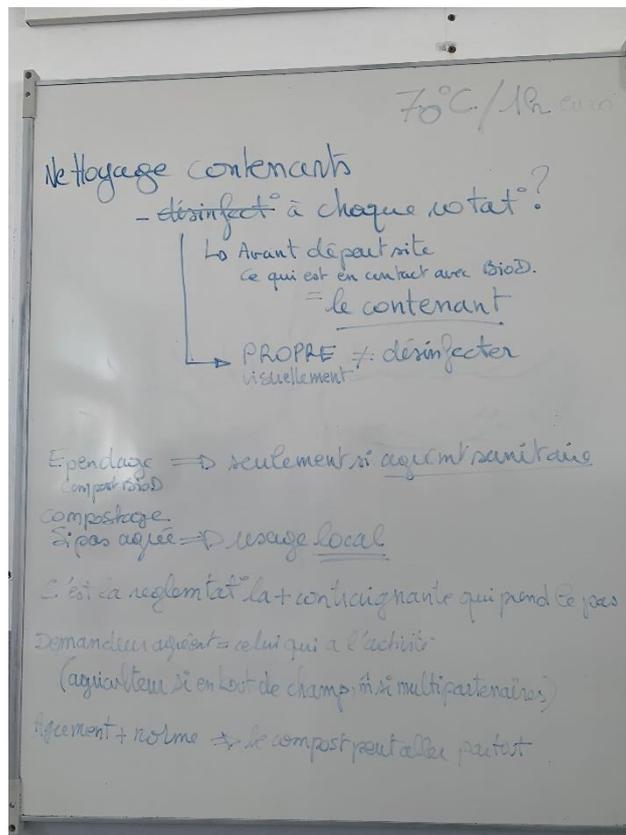
Réponse : Ce « couple temps/température » est le standard européen mais il y en a d'autres proposés par la réglementation française (55 degrés pendant 14 jours, 60 degrés pendant 7 jours ou 65 degrés pendant 3 jours). A noter que si la personne qui réalise le compostage maîtrise ce qu'elle fait alors il n'y a aucun risque que la montée en température pendant la durée exigée ne se fasse pas.

Conclusions :

- Des échanges à prévoir avec les services de l'état sur les résultats des REX présentés
- Formalisation et diffusion d'une FAQ à destination des collectivités en charge du SPGD

Annexes

Synthèse en photos des échanges.



- Transport de SPA3
pas utile pour collectivité (ou tiers dans le cadre DSP/MPS)
→ pour les prestataires privés = formulaire pour la collecte à renseigner = déclaratif uniquement (pas de contrôle)
↳ par la société de transport (pas par chaque camion)
- Déchets de marchés → pas DCT mais contient des SPA
↳ les producteurs ne doivent pas repartir avec leurs déchets de marchés (d'autant plus si transport de denrées en même temps)
- Norme NFU 44-051 ne permet pas de distribuer le compost hors usage local si la site n'est pas agréé SPA3
→ les 7 réglementations se superposent et c'est toujours la réglementation la + contraignante qui prévaut
- Co-compostage brèves STEP et DCT OK mais dépend de l'utilisation du compost → DTP n'a pas plus d'infos
- Temps de stockage sur quais de transport? pas de délai imposé par la réglementation → "obligation de résultats"

- dans l'instruction dossier SPA3 le circuit de la matière orga est regardé → du "propre vers le sale"
- Compostage de proximité → ne sont acceptés que les DCT (et pas les autres SPA3 comme les plumes, déchets produits par les bouchers, traiteurs, GMS, etc)
↳ restaurants OK compostage proximité
- dès qu'il y a transport / collecte on n'est plus dans le compostage de proximité
- montée en température pour hygiénisation
"70°C pendant 1h en tous points" peut s'apprécier différemment par exemple 70° sur un seul point mais pendant plusieurs jours
↳ standard européen → se reporter aux couples temps/température réglementation française

Liste de présence

Nom	Prénom	Structure
AMIRAULT	Fanny	CC de la Haute Ariège
ASSOUAD	J.Baptiste	EDENN
BADER	Cyrille	Austral Ingénierie et Environnement
BALLIET	Jimmy	Syndicat Centre Hérault
BARRAL	Thibault	Syndicat Centre Hérault
BRULET	Pascale	Les mains sur terre SCOP-SAS
CATZ	Naima	Causses Compost
DESTRUHAUT	Franck	SYMAT
EININGER	Olivier	SUEZ ORGANIQUE
FEYT	Marion	DDPP31
GOMEZ	Manon	DDETSPP du Tarn-et-Garonne
GUILLERMIN	Amélie	Com-com Grand Sud Tarn-et-Garonne
HUDBERT	Lorena	SMECTOM AU PLANTAUREL
IDIER	Cécile	CC LA DOMITIENNE
LAGOFFUN	Sarah	ORDECO
LAMBERT	David	DECOSET
MAISANO	Chloé	ORDECO
MASSOL	Marie	Terroirs et Communauté

MATHEVON	Véronique	ADEME
MONTSARRAT	Tristan	CC Sud Hérault
PERREAU	Agnès	Agglomération du Pays de l'Or
POUJADE	Jacques	ORDECO
RODAT	Laurent	CLER VERTS
SCHMITT	Mathias	Sud Rhone Environnement
TRILLOU	Benoît	CC Coteau du Girou