

OBLIGATION DE TRAITEMENT DES BIODÉCHETS

Stations de compostage insuffisantes

Depuis le 1^{er} janvier 2023 tous les professionnels produisant plus de 5 tonnes de biodéchets par an ont l'obligation de trier et valoriser ces déchets alimentaires par compostage ou méthanisation. Mais force est de constater que la plus grosse partie de ces déchets finit encore à l'enfouissement.

Le couperet n'est pas tombé soudainement. Depuis la loi Grenelle 2 du 10 juillet 2010 a été instaurée l'obligation pour les gros producteurs de biodéchets d'en assurer le tri et la valorisation. Le seuil de 80 tonnes en 2013 a été abaissé à 40 tonnes en 2014, 10 tonnes en 2016 et depuis le 1^{er} janvier 2023 à 5 tonnes. Ce qui concerne donc une grande partie de la restauration collective (établissements scolaires, collectivités, hôpitaux) mais aussi la grande distribution, les industries agroalimentaires, les restaurants d'entreprise... « 5 tonnes cela correspond à un établissement faisant 100 à 150 couverts par jour », estime Laurent Dennemont, président du Réseau compost citoyen.

Ce réseau, créé en décembre 2020 par dix maîtres composteurs, œuvre avec l'Ademe et la Région, pour le développement et la structuration d'une filière de compostage. « C'est une technique de valorisation des déchets organiques accessible à tous », souligne Laurent Dennemont. L'enjeu est de taille car 80 000 à 90 000 tonnes de déchets alimentaires sont enfouis dans les centres saturés de Pierrefonds et Sainte-Suzanne. Une aberration d'un point de



Laurent Dennemont, président du réseau compost citoyen, accompagne le restaurant Happy Time Run au Tampon qui valorise entièrement ses biodéchets.

vue écologique mais aussi économique car « ça dégage du méthane, ça pollue le sol quand les casiers débordent avec les fortes pluies et toute cette ressource est perdue alors qu'on peut en faire un amendement

organique », constate Laurent Dennemont estimant que cela pourrait remplacer les quelque 32 000 tonnes d'engrais chimiques que nous importons.

Mais la filière, qui permettrait

de créer des emplois, n'en est qu'à ses balbutiements. « Nous avons une microplateforme aux jardins familiaux du Chaudron où on gère 100 tonnes de déchets alimentaires

par an », dit Laurent Dennemont en soulignant que le compost produit à partir des déchets alimentaires (y compris la viande et le poisson) est à la norme « NFU 44-051 qui lui permet d'être vendu et utilisable en agriculture biologique ».

« Responsable de ses déchets »

Mais, regrette le président du Réseau compost citoyen Réunion, « si les déchets organiques sont les plus importants c'est le parent pauvre des stratégies de gestion des déchets ». Il en veut pour preuve le fait qu'il n'existe pas de REP (Responsabilité élargie au producteur) dans ce domaine alors qu'il en existe même une pour les mégots, et estime qu'il y a « un vrai décalage entre les engagements dans les discours des politiques et les budgets pour la prévention et la gestion des déchets organiques. Le coût de l'inaction collective va être énorme sur la santé et sur l'environnement ».

Si « le producteur de biodéchet est responsable de ses déchets », les

Une solution pour les écoles de l'Entre-Deux

Depuis le 1^{er} novembre un atelier chantier d'insertion (ACI) Biodéchets a été lancé à l'Entre-Deux par l'association Jades en partenariat avec le Réseau compost citoyen et les Alchimistes Pei. Cet ACI s'inscrit dans le cadre d'un travail collaboratif avec la mairie qui a mis en place son plan alimentaire territorial (PAT) et un travail contre le gaspillage alimentaire.

La dizaine de personnes embauchées travaille actuellement à la préparation du site, sur un foncier mis à disposition par la commune. Une étude pour mesurer le taux de gaspillage alimentaire dans les écoles devrait être finalisée dans un peu plus d'un mois, et devrait déterminer la part qui pourrait être réutilisée et la part de déchets de table.

Un travail de communication sera réalisé dans les écoles qui devront trier leurs biodéchets. « Le résiduel sera éliminé chez nous sur une table de tri », explique Didier Técher de l'association Jades. Le projet a pris un peu de retard, mais il espère que les deux machines - qui permettront de traiter au total 60 tonnes par an, pourront être installées en mai. Ces machines permettront de transformer en 14 jours les biodéchets, collectés tous les jours en vélo-cargo à assistance électrique, en précompost. Celui-ci « sera mûri au sein de l'ACI pour devenir un compost normé pour l'agriculture biologique », précise Didier Técher. Il estime que les écoles et la cuisine centrale représenteront 10 à 15 tonnes de biodéchets qui seront ainsi intégralement valorisés.



Proxicompost compte multiplier ses stations de compostage d'ici la fin de l'année.

Pas prêts pour 2024

Au 1^{er} janvier 2024, l'obligation de trier et valoriser les biodéchets s'étendra à tous. Il ne sera donc plus permis de jeter ses déchets alimentaires dans la poubelle des ordures ménagères. Tout un chacun devra trier ses biodéchets et plusieurs solutions devraient alors être proposées par les établissements publics de coopération intercommunale (EPCI).

Mais il y a fort à parier que là encore nous aurons un train de retard. « Un récent rapport sénatorial pointe le retard dans l'ensemble des départements d'outre-mer. Il y a un retard législatif par rapport à la métropole, et nous n'avons pas la même quantité de déchets à gérer », souligne Xavier Pader, chargé de mission prévention déchets et économie circulaire à la Civis. En

effet alors qu'en métropole on enfouit en moyenne 15% des déchets produits, à la Réunion le taux d'enfouissement est de 59%.

« Personne n'est prêt », affirme Xavier Pader. Certes des structures sont prévues pour traiter et collecter le flux des biodéchets, mais l'outil multifilière Run Eva risque fort d'avoir un peu de retard à l'allumage.

Une étude sur les biodéchets a été menée par Ileva et la stratégie est en cours de validation par les cinq EPCI.

Si l'expérience de la collecte des biodéchets tentée par la Cinor n'a pas été couronnée de succès, la collecte en porte-à-porte n'est pas complètement exclue. Toutefois d'autres solutions vont se

développer en plus du compostage à domicile comme le compostage partagé en pied d'immeuble ou les points d'apport volontaires de proximité. « Tout le monde aura un point d'apport à proximité de chez lui », affirme Jacques Potier en soulignant que le TCO propose déjà des séances d'information avec des guides composteurs et des ateliers pour apprendre à réduire ses biodéchets. « Il faut développer le compostage collectif de quartier et former les gens au compost », estime Laurent Dennemont en soulignant que pour faire un compost équilibré et sans nuisance il est nécessaire d'avoir en permanence du broyat de bois. Il ajoute que le compostage de quartier « est encadré par une réglementation du ministère de l'agriculture du 9 avril 2018 » qui

prévoit un suivi par une personne formée.

À la Civis « on déploie 1 000 bio composteurs par an chez les particuliers sur la base du volontariat », précise Xavier Pader. Mais pour l'heure les particuliers sont plutôt incités à n'y valoriser que leurs épluchures et autres déchets verts. « Le compostage avec les biodéchets c'est un art », estime Xavier Pader en soulignant qu'un accompagnement accru a été acté dans le Programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA).

Les déchets qui seront collectés en porte à porte et en points d'apport volontaire dans le Sud-Ouest seront ensuite acheminés vers l'unité de méthanisation de Run Eva. Mais sans doute pas au 1^{er} janvier 2024.

Le fait du jour



À condition de bien maîtriser l'art du compostage, avec du broyat de bois et en le retournant régulièrement, tous les déchets de table peuvent être ainsi valorisés.

collectivités accusent un certain retard car la plupart des biodéchets issus de la restauration des écoles, collèges et lycées ne sont pas valorisés. Si de nombreuses écoles ont des bio composteurs rares sont celles où la totalité des biodéchets peut être traitée.

Sur le territoire de la côte ouest (TCO) un seul établissement à Plateau Caillou composte l'ensemble de ses biodéchets. «On va installer un composteur au collège du Bernica, on propose du matériel et un accompagnement gratuit», annonce Jacque Potier, chef de projet médiation et prévention déchets au TCO.

Il est tout à fait possible de gérer ses biodéchets en toute autonomie, comme le fait par exemple

le restaurant Happy Time Run au Tampon, mais de nombreuses entreprises préfèrent confier la gestion de leurs biodéchets à des spécialistes comme Proxicompost ou Les Alchimistes. Ceux-ci proposent des solutions de collecte et de traitement.

« On a de la demande »

«On achète tous les déchets, on trie les cartons, le plastique, on désemballe le jambon... On va jusqu'à étudier comment réduire les déchets organiques», dit Yann Waeffler le dirigeant de Proxicompost qui depuis quatre ans traite, sur ses quatre stations de compostage,

les biodéchets d'une dizaine de structures (grande surface, hôpitaux, clinique...). Mais cela ne représente qu'une infime partie des biodéchets produits dans l'île. «À la Possession on traite depuis un an entre 3 et 6 tonnes par mois», dit-il en évoquant les projets de nouvelles stations dans la zone des sables à L'Etang-Salé pour une capacité de 20 à 30 tonnes par mois, et de cinq nouvelles stations à la Pointe des Châteaux début 2024 pour composter 25 à 35 tonnes de biodéchets.

«On a une trentaine de demandes», affirme Yann Waeffler qui ne peut pas y répondre pour l'instant. «Les financiers sont là, mais c'est le montage des dossiers Feder qui prend trop de temps», dit-

il en espérant avoir 15 à 17 stations implantées sur l'île d'ici la fin de l'année.

Les Alchimistes Pei, qui traitent 100 tonnes de biodéchets par an sur Saint-Denis, sont confrontés au même problème. «On a de la demande pour au moins le triple dans le Nord et pour 300 ou 400 tonnes dans le Sud» dit Patrice Ouriaghli qui a le projet de créer une station de compostage d'une capacité de 700 tonnes dans la ZAC de Pierrefonds. «Il est difficile pour les petites structures d'avoir le foncier, nous voulons faire des sites de taille réduite et de proximité», dit-il en soulignant que les EPCI ont de grands projets «qui mettent du temps à sortir de terre».

Pascale ENTZ

Un restaurant qui composte



« On ne met plus aucun déchet organique dans la poubelle verte » se réjouit Lili Courant, co-gérante du restaurant Happy Time Run au Tampon.

«Au départ j'étais plus dans une démarche écologique, responsable, je ne savais pas que ça deviendrait obligatoire», dit Lili Courant, cogérante du restaurant Happy Time Run qui a ouvert ses portes en septembre 2021 au Tampon. Elle a sollicité le réseau compost citoyen et pu bénéficier avec son équipe d'une formation sur le tri. «On essaie d'avoir le moins de déchets possible, et on ne met plus aucun déchet organique dans la poubelle verte», dit-elle. Ce sont environ 6 tonnes de biodéchets qui sont ici traités en autonomie.

Après chaque service les biodéchets, jetés dans un seau sans sac-poubelle, sont versés dans le bac à compost. «C'est un investissement au départ», reconnaît-elle car il faut compter environ «4 000 à 5 000 euros pour un bac à compost avec une signalétique et une formation du personnel», précise Laurent Dennemont. Mais «le jour où les déchets organiques seront payants ça sera rentabilisé», dit Lili Courant. Elle ajoute qu'avec le compost «si on le retourne bien on n'a pas d'odeurs, pas de mouches», contrairement aux poubelles qui sentent mauvais et où se développent des asticots avec la chaleur.

Un frein à la bio méthanisation domestique

La méthanisation est également une solution pour le traitement des biodéchets, mais s'il existe un bio-méthaniseur domestique, créé par une start-up israélienne il y a une dizaine d'années, celui-ci ne peut pas être commercialisé en France. Cet outil (comportant un réservoir digesteur de 1 200 litres et un réservoir de gaz de 700 litres) qui peut aisément être placé dans son jardin, permet de traiter jusqu'à 12 litres de déchets alimentaires par jour. La production de gaz peut alimenter un réchaud jusqu'à deux heures par jour, mais aussi une marmite à riz. «On peut aussi récupérer un engrais liquide», précise David Amiel qui souhaitait commercialiser ce bio-méthaniseur domestique «qui est utilisé dans 94 pays dans le monde». Mais si, comme il le précise, «les risques sont très limités», la réglementation

française ne permet pas la commercialisation de ce bio-méthaniseur.

S'il n'a rien prévu pour traiter les biodéchets des écoles de sa commune, le maire des Avirons convaincu que ce méthaniseur familial «peut répondre à de réels enjeux actuels de notre territoire en matière de gestion de déchets et d'indépendance aux énergies d'origine fossile», a vainement sollicité les services de l'État pour demander le droit de l'expérimenter sur le territoire des Avirons.

Mais les services de l'État rappellent que la méthanisation des biodéchets est visée par la réglementation des installations classées de l'environnement (ICPE), et pointent du doigt les risques d'explosion, d'émission d'odeurs, de pollution atmosphériques lors de la combustion du biogaz et de pollution des eaux.



Le maire des Avirons aurait aimé expérimenter méthaniseur domestique sur son territoire, mais la réglementation ne le permet pas.

Un collège zéro déchet

En partenariat avec le réseau compost citoyen, le collège de la Châtoire au Tampon expérimente la valorisation de ses biodéchets par le compostage. «Ce n'est pas le compost qu'on expérimente, car la technique est rodée depuis des millénaires», souligne Laurent Dennemont. La question est plutôt de savoir quels sont les personnels qui doivent s'en occuper, quel temps de travail cela représente par jour (15 à 20 minutes par jour puis un retournement tous les mois et demi), quelle est la pénibilité... «On adapte le matériel pour que ce soit plus simple», dit Laurent Dennemont.

Un bac à broyats et trois grands bacs à compost fermés (un bac d'apport, un bac d'hygiénisation et un bac de maturation) permettent de traiter jusqu'à 10 à 12 tonnes de biodéchets par an.

Mais pour que cela fonctionne, il va falloir «dégager des moyens humains ou financiers et développer une stratégie», dit Laurent Dennemont qui imagine un suivi et un accompagnement par des guides et des maîtres composteurs. Des métiers émergents qui ne demandent qu'à se développer.



Le collège de la Châtoire transforme ses biodéchets en compost.