



# Collecte des biodéchets

## Guide pratique



## Les biodéchets en chiffres

- 22 millions de tonnes annuelles produites en France
- 1 kg de biodéchets valorisé en électricité = 10 heures de fonctionnement d'une ampoule économique

## UN BIODÉCHET, C'EST QUOI ?

Tout déchet non dangereux biodégradable issu de parc ou de jardin, ainsi que tout déchet alimentaire, restes de cuisine ou gaspillage alimentaire produits par les ménages et les professionnels (Art.R541-8 du Code de l'environnement).

## QUI EST CONCERNÉ ?

Tous les professionnels producteurs de biodéchets : restaurants, restauration collective (scolaires, entreprises), traiteurs, épiceries, boulangeries, boucheries, poissonneries...

## TRIER SES BIODÉCHETS, C'EST :

- se mettre en accord avec la loi,
- détourner ces déchets de l'incinération,
- permettre un retour au sol de la matière organique par une valorisation en compost normé (NF U 44-051), utilisable aussi bien par les agriculteurs que par les particuliers,
- produire de l'énergie par méthanisation,
- valoriser son image en tant que professionnel engagé pour l'environnement,
- favoriser la création d'emplois locaux.



### Ce que dit la loi

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, les gros producteurs de biodéchets (plus de 10 tonnes par an) sont obligés de mettre en place un tri à la source de ces déchets, en vue de leur valorisation biologique\*. **À partir de 2025, cette obligation s'étendra à l'ensemble des professionnels** produisant des biodéchets via leur activité. (Art. L.541-21-1 & R.543-225 code de l'environnement - loi Grenelle de 2010).

Ne pas mettre en place ce tri est considéré comme un délit et peut faire l'objet de sanctions : amende de 75 000 € et peine d'emprisonnement de 2 ans. (Art L. 541-46. 8° du code de l'environnement).

\* 2023 pour plus de 5 tonnes produites par an

# La collecte des biodéchets, un nouveau service

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2019, le Sicoval propose aux producteurs de biodéchets un service de collecte spécifique.

## L'ORGANISATION DE LA COLLECTE

Les bacs proposés (marron), d'une capacité de 120 ou 240 litres, sont adaptés à vos besoins de stockage. Ils sont équipés d'un couvercle avec filtre, limitant ainsi le développement des bactéries et des mauvaises odeurs. Des housses de bacs biodégradables sont proposées à la vente pour limiter la salissure des bacs.

Les collectes ont lieu une ou deux fois par semaine, le lundi et le jeudi matin.

Les biodéchets collectés partent ensuite vers l'unité de valorisation de CLER VERTS à Bélesta-en-Lauragais (31), où ils sont valorisés en biogaz.



## LA FACTURATION

La collecte des biodéchets en porte-à-porte vient en complément de la collecte des ordures ménagères habituelles (DIB ou OM). Elle est soumise à la tarification incitative.

On y retrouve : l'abonnement + le forfait au volume + la part incitative (à la levée).

Pour les professionnels souscrivant à la collecte des biodéchets (tarifs 2019)\* :

	Abonnement	Forfait au volume	Prix de la levée
120 Litres	50,00 €	50,00 €	3,67 €
240 Litres	50,00 €	100,01 €	7,34 €

Ces tarifs comprennent la fourniture des bacs avec filtre et la maintenance du filtre tous les 2 ans.

**Dans le cas de deux collectes par semaine**, le forfait au volume sera calculé en fonction du volume réellement collecté ; par exemple, pour un bac de 120 litres collecté 2 fois, ce forfait sera :  $120 \times 2 \times 0,4167 \text{ €}$ , soit 100,01 €.

\* Tarifs mis à jour sur [www.sicoval.fr](http://www.sicoval.fr)

# LE TRI DES BIODÉCHETS

## Je mets

---

Tout produit alimentaire, issu de la préparation des repas ou des restes de repas, ainsi que les papiers et emballages **sans colorants et biodégradables**.



Cela comprend notamment :

- épluchures de fruits et légumes ; coquilles d'œufs
- découpe de viande et poisson ; restes de plats
- pâtes, riz, pain
- restes de viande, charcuterie, poisson, os, arêtes
- produits périmés sans les emballages ; fruits et légumes abimés
- filtres à café, sachets de thé ; essuie-tout, serviettes en papier **blanches**

Les déchets peuvent être déposés directement dans le bac ou dans des sacs certifiés « Ok compost ».



## Je ne mets pas

---



- Les emballages en plastique, verre, métal
- Les huiles alimentaires
- Les produits alimentaires liquides (lait, soupes, sauces...)

Ces déchets doivent être éliminés par les systèmes déjà existants : tri sélectif, déchets industriels banals ou filière spécifique (huiles alimentaires).

**Les biodéchets à base de bois (coquilles de noix, de noisettes... y compris les cure-dents, les piques à brochettes) ne doivent pas être mis à la collecte des biodéchets. En effet, ils ne peuvent pas être méthanisés mais ils peuvent être compostés.**

# L'accompagnement du Sicoval

Le Sicoval peut vous accompagner dans toutes les étapes de la mise en œuvre de cette nouvelle collecte.

## 1/ Évaluer sa production

L'(auto)diagnostic constitue un état des lieux de départ indispensable. Il permet d'évaluer la quantité de biodéchets générés et les différentes étapes de production dans l'organisation. Par exemple : la préparation des repas, le service à table ou le self-service, le débarrassage, la gestion des stocks...

## 2/ Choisir une solution de valorisation adaptée

- La collecte des biodéchets,
- Le compostage des déchets biodégradables d'origine végétale,
- La solution mixte, c'est-à-dire l'utilisation d'un composteur et la collecte des biodéchets.

**Chaque cas est unique. Le Sicoval sera présent pour :**

- analyser votre production,
- trouver un fonctionnement opérationnel qui s'intègre à votre organisation,
- vous proposer une solution personnalisée et adaptée à vos besoins.

## ATTENTION

Si tous les déchets organiques qui vont dans le composteur peuvent aller à la collecte des biodéchets, l'inverse n'est pas vrai : restes de viandes et de poisson, coquilles d'huîtres et de moules, devront aller à la collecte.

La solution doit être pratique et permettre à chacun d'être autonome rapidement : formation des équipes, interventions, mise à disposition d'outils (affiches, bio-seaux...), suivi.



# Vos questions - Nos réponses

## 1 Suis-je concerné ?

OUI, en 2025 la LTECV\* prévoit la généralisation du tri à la source des biodéchets. C'est dans cette perspective, que le Sicoval vous propose de rentrer progressivement dans ce dispositif.

*\*Loi pour la Transition Énergétique et la Croissance Verte*

## 2 Comment stocker et quand faire collecter ?

Il n'y a pas de réponse type car chaque producteur possède une configuration particulière (surface/ouvertures) ; selon le type d'entreprise les règles d'hygiène sont différentes.

Des pistes à étudier :

- plusieurs collectes par semaine,
- stockage dans un local réfrigéré,
- utilisation d'un composteur en complément.



### 3 Si mon bac n'est collecté qu'une fois par semaine, ne va-t-il pas dégager de mauvaises odeurs ?

Le bac biodéchets est spécifiquement adapté à ce type de déchets. Grâce au couvercle doté d'un filtre et d'un joint d'étanchéité, le problème d'odeur est considérablement réduit. L'utilisation de sacs « Ok compost » bien fermés peut compléter ce dispositif.

### 4 Est-ce que je dois nettoyer mes bacs biodéchets ?

L'entretien régulier des conteneurs de collecte, et notamment le lavage, est à votre charge.

#### Attention :

la zone du bio-filtre ne doit surtout pas être lavée pour ne pas le désactiver.

### Pour info

Le couvercle avec filtre biologique permet de conserver pendant 15 jours et ce en toute saison, les déchets organiques. Les micro-organismes et les enzymes actives contenus dans les filtres assurent :

- la dégradation des substances odorantes,
- le déclenchement et l'accélération du compostage à l'intérieur du bac,
- la réduction stricte des formations de champignons, évitant la propagation de spores souvent nocive à la santé.

### UNE ÉQUIPE MOTIVÉE

« En passant à la collecte des biodéchets, nous avons considérablement réduit notre volume d'ordures ménagères.

L'équipe s'est vraiment investie ; ils sont supers pour ça !

Nous espérons ainsi diminuer le montant de notre facture.

En plus, c'est un geste positif pour l'environnement puisque la matière sera valorisée par la méthanisation et un retour au sol. C'est très motivant.»

M<sup>me</sup> Coustal, responsable du restaurant l'Enclos, à Donneville



# Réduire le volume des biodéchets pour alléger sa facture

- **En réduisant le gaspillage alimentaire** : suivi des denrées pour améliorer sa gestion des stocks et éviter le dépassement des dates limites de consommation.
- **En ajustant les proportions** pour limiter les retours d'assiettes et en proposant des contenants pour emporter les restes (restaurateurs).
- **En installant un composteur** individuel ou partagé pour détourner de la collecte les résidus végétaux.
- **En mettant en place un partenariat** avec des associations ou en utilisant des applications téléphoniques « anti-gaspi » pour faire des dons ou vendre ses produits à plus faible coût.



Le Sicoval peut également intervenir pour sensibiliser les usagers de votre établissement : clients, enfants, salariés....

**Pour vous informer et vous lancer dans la collecte des biodéchets : contactez le service Gestion des déchets au 05 62 24 02 02 ou par mail à [relation.usagers@sicoval.fr](mailto:relation.usagers@sicoval.fr)**

**Sicoval**  
Communautés  
d'agglomération  
du Sud-Est  
Toulousain