

#anti-gaspi

#biodéchet

#compost

#économie circulaire

#obligation

GUIDE MÉTHODOLOGIQUE : INSTALLER UN SITE DE COMPOSTAGE AUTONOME EN ÉTABLISSEMENT (CAE)

Structure : ADEME



France

Un tiers des ordures ménagères est composé de restes alimentaires divers. Ces matières, appelées communément «biodéchets alimentaires», une fois décomposées et transformées, constituent une ressource pour améliorer la qualité des sols : le compost.

Afin d'en favoriser le retour au sol et dans la continuité de la loi relative à la

transition énergétique pour la croissance verte (LTECV) obligeant les producteurs à trier à la source leurs biodéchets, la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) a abaissé le seuil de tri à la source pour les gros producteurs à 5 tonnes au 1er janvier 2023 avant d'imposer celui-ci à l'ensemble des producteurs de biodéchets à compter du 1er janvier 2024.

Parmi les raisons pour agir, peuvent être citées :

z **Des raisons environnementales** : développement de l'économie circulaire, réduction du volume des déchets (aujourd'hui majoritairement incinérés ou enfouis), amélioration de la qualité des sols (moins sensibles à la sécheresse et l'érosion, réduction du recours aux engrais chimiques, captage de carbone...) ;

z **Des raisons sociales** : apport de sens à son quotidien professionnel, montée en compétences, etc. ;

z **Des raisons économiques et réglementaires.**

Le compostage autonome en établissement (CAE), comme les autres solutions de prévention et gestion de proximité des biodéchets (PGprox1), vient apporter une réponse à ces enjeux en permettant un usage dans les sols du compost, au plus près de sa production, dans des zones le plus fréquemment urbaines ou péri-urbaines.

Pour faciliter la lecture, le terme « compost » sera utilisé dans ce document, bien qu'il s'agisse d'un abus de langage du point de vue de la réglementation actuelle2.

Pourquoi ce guide ?

Les établissements producteurs de biodéchets manquent de connaissances sur le compostage, les informations disponibles à foison sur internet ou d'autres

me?dias ne sont pas force?ment fiables et objectives. C'est pourquoi ce guide est la? pour leur permettre de faire un choix e?clair? sur ses avantages et les contraintes qui peuvent y e?tre lie?es ainsi que pour mettre en exergue les actions possibles a? mener quant a? la valorisation des biode?chets.

Cette nouvelle e?dition est un outil pour accompagner les e?tablissements vers la recherche de solutions in situ, capables a? la fois de re?pondre aux obligations re?glementaires et de s'inte?grer dans une de?marche environnementale et sociale vertueuse.

A qui s'adresse-t-il ?

Ce guide est a? destination de tout e?tablissement, public ou prive?, qui souhaiterait ge?rer in situ ses de?chets de cuisine et de table (ci-apre?s DCT).

Sont concerne?s : les e?tablissements scolaires, sociaux ou me?dicaux, les lieux d'accueil permanents ou temporaires, les restaurants ou ho?tels-restaurants, les restaurants d'entreprise, les centres de loisirs ou de vacances, les garnisons ou encore les centres pe?nitentiaires, les b?timents tertiaires avec ou sans restauration collective, etc.

Parmi les de?cisionnaires et parties prenantes, sont inclus : les chefs d'e?tablissement, les responsables de cuisine, les gestionnaires comptables, les personnels de l'e?tablissement, les services techniques... mais e?galement les collectivite?s qui ont la responsabilite? d'e?tablissements publics pre?sentant ces caracte?ristiques.

Depuis le premier guide du CAE e?dit? par l'ADEME en 2012, la pratique s'est re?pandue et des retours d'expe?rience sur des dure?es conse?quentes peuvent e?tre e?tudie?s.

Liens

<https://librairie.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/7359-installer-un-site-de-compostage-autonome-en-etablissement-cae-9791029723674.html>