

ENVIRONNEMENT

Mise en place de la collecte des biodéchets des restaurants scolaires et du self de la CAT

EXPOSE DES MOTIFS

A. CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Selon l'article R. 541-8 du code de l'environnement, un biodéchet est :

- tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc ;
- tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine (ménages, traiteurs, restaurants, etc.) ;
- tout déchet comparable, provenant des établissements de production ou de transformation des denrées alimentaires.

L'article L. 541-21-1 du code de l'environnement prévoit que les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique¹. L'arrêté du 12 juillet 2011 fixe les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement relatifs au gros producteurs² de biodéchets. A partir du 1^{er} janvier 2016, le seuil applicable aux biodéchets (autres que les huiles alimentaires) est de 10 tonnes/an et aux huiles alimentaires est de 60 litres/an.

B. OBJET ET PERIMETRE DU PROJET

Au vu de cette réglementation et afin de connaître les sites concernés par les seuils de 2016, des pesées de la quantité de biodéchets alimentaires ont été effectuées sur l'école Rosa Parks et au self de la CAT.

En une année, l'ensemble des sites produisent environ 174,2 tonnes de biodéchets. 9 écoles en plus du self de la CAT dépassent le seuil des 10 tonnes de biodéchets produits par an. Toutefois, la mise en place généralisée à toutes les écoles de l'expérimentation réalisée sur le groupe scolaire Joliot-Curie en termes de double menu en janvier 2016, devrait avoir un impact à la baisse sur la quantité de biodéchets.

Afin d'être en conformité avec la réglementation en vigueur citée ci-dessus, il est prévu de mettre en place, dans un premier temps, la collecte séparée des biodéchets des restaurants scolaires et du self de la CAT. Deux écoles « test » seront choisies pour lancer le projet pendant environ deux mois avant de l'élargir sur le reste des écoles et sur le restaurant de la CAT.

L'expérimentation sera menée dans un deuxième temps à l'échelle d'un quartier ivryen.

¹ La valorisation organique est obtenue grâce à 2 processus de fermentation différents (le compostage et la méthanisation) qui transforment les déchets fermentescibles en un amendement organique appelé compost ou digestat

² Lorsqu'une personne produit ou détient des biodéchets sur plusieurs sites ou dans plusieurs établissements, le seuil s'apprécie en fonction des quantités produites ou détenues sur chaque site ou par chaque établissement.

C. COUT ET FINANCEMENT DU PROJET

Actuellement, la gestion d'une tonne de biodéchets mélangés aux OMR³ coûte 180 €. En mettant en place la collecte séparée des biodéchets, le coût futur d'une tonne de biodéchets séparés des OMR s'élève à environ 260 €⁴.

En année pleine, la gestion des biodéchets dans les restaurants scolaires engendrera ainsi un surcoût de 14 000 €, dont 11 500 € sont imposés par la nouvelle réglementation. Des dépenses seront à prévoir également au niveau de la sensibilisation des élèves (lutte contre le gaspillage alimentaire et tri des biodéchets) ainsi qu'au niveau de l'investissement pour l'achat de tables de tri (environ 2 200 € HT la table).

Afin de pouvoir financer une partie de ces dépenses, le Sycotom propose plusieurs financements pour prévenir la production des déchets tels que :

- des soutiens pour la lutte contre le gaspillage alimentaire (en fonctionnement, 80% des dépenses HT pour un maximum de 25 000 €),
- des soutiens pour l'acquisition d'équipements de pré-collecte et de pré-traitement des biodéchets comme les tables de tri (en investissement, 80% des dépenses HT pour un maximum de 10 000 € / site).

Ainsi pour l'ensemble des sites et en prenant en compte les potentiels soutiens versés par le Sycotom, le coût global de ce projet est évalué à :

- 16 000 € en investissement (équipement initial),
- 18 200 € maximum en fonctionnement (sensibilisation au gaspillage alimentaire⁵),
- 14 000 € de fonctionnement annuel.

Toutefois, ce coût global pourrait être amené à diminuer en fonction des aides en train d'être mises en place pour ce type de projet, dont notamment une réévaluation par le Sycotom des aides à la collecte et/ou des coûts de traitement.

La mise en place de la collecte des biodéchets à l'échelle d'un quartier pavillonnaire est difficile à estimer sans la réalisation d'une étude préliminaire incluant le prestataire retenu et les moyens à déployer.

D. ETAPES CLES ET ORGANISATION DU PROJET

La collecte des biodéchets implique la coopération entre les différents services de la ville, pilotée par le service environnement-déchets et en partenariat avec le service accueil des temps scolaires et loisirs (animateurs et agents techniques) et le service enseignement. Le service environnement-déchets aura le rôle de pilote et de coordinateur et le service ATSL s'occupera de l'aménagement et de la gestion des déchets collectés dans le réfectoire ainsi que de la sensibilisation des enfants à l'utilisation des tables de tri. Le service enseignement avec l'équipe pédagogique auront la charge de sensibiliser les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au tri des biodéchets.

³ Ordures ménagères résiduelles

⁴ Le coût futur de la gestion des biodéchets séparé des OMR a été estimé. Il ne pourra être confirmé qu'après consultation des prestataires suite au démarrage du projet. Dans le cadre du renouvellement de son marché restauration, le Sycotom propose un coût de traitement des biodéchets fixé à 30 € / tonne traitée

⁵ Cette sensibilisation peut être prise en charge sur le budget du nouveau programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés ou du projet Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage

Calendrier prévisionnel des différentes étapes du projet :

Janvier 2016	<ul style="list-style-type: none"> - lancement du projet avec les services concernés - choix des écoles « test » - sensibilisation de l'ensemble des acteurs au tri des biodéchets sur les deux écoles « test » - analyse des contraintes et des besoins sur chaque site
Février – Mars 2016	<ul style="list-style-type: none"> - lancement de l'expérimentation sur les deux écoles « test », hors marché - rédaction du marché, demandes de subventions
Avril – Juin 2016	<ul style="list-style-type: none"> - publication et attribution du marché de pré-collecte et de collecte des biodéchets (en fonction du transfert des compétences au territoire) - sensibilisation de l'ensemble des acteurs des différentes écoles ivryennes et du self de la CAT sur le tri des biodéchets
Juillet – Septembre 2016	<ul style="list-style-type: none"> - aménagements dans les réfectoires des écoles pour accueillir les tables de tri - lancement de l'étude à l'échelle d'un quartier pavillonnaire avec le prestataire retenu
Octobre 2016	<ul style="list-style-type: none"> - généralisation du projet sur l'ensemble des écoles et sur la CAT - lancement de l'opération de sensibilisation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire pour l'ensemble des sites

Au vu de ces éléments, je vous propose d'approuver la mise en place de la collecte des biodéchets des restaurants scolaires et du self de la CAT.

ENVIRONNEMENT

D) Mise en place de la collecte des biodéchets des restaurants scolaires et du self de la CAT

LE CONSEIL,

sur la proposition de Monsieur Romain ZAVALLONE, conseiller municipal, rapporteur,

vu le code général des collectivités territoriales,

vu la directive européenne n° 2008/98/CE du 19 novembre 2008 relative aux déchets,

vu la loi n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'Environnement,

vu la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte,

vu l'article L. 541-21-1 du code de l'environnement qui prévoit que les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique,

vu l'article R. 543-225 du code de l'environnement relatifs au gros producteurs de biodéchets qui fixe les seuils de production applicables aux biodéchets,

vu le plan régional d'élimination des déchets ménagers et assimilés approuvé par l'assemblée régionale le 27 novembre 2009,

considérant que l'évolution du contexte législatif et réglementaire implique pour la Ville d'assurer la collecte séparée des biodéchets produits au-delà d'un certain seuil dans les sites concernés, dont les restaurants scolaires et le self de la Cité administrative et technique,

vu le budget communal,

DELIBERE

Unanimité

ARTICLE 1 : APPROUVE la mise en place progressive de la collecte des biodéchets des restaurants scolaires et du self de la Cité administrative et technique.

ARTICLE 2 : AUTORISE le Maire à effectuer toutes les démarches en ce sens et notamment à solliciter toutes subventions visant à soutenir ce projet.

ARTICLE 3 : DIT que les crédits en résultant seront inscrits au budget de la structure compétente après examen dans le cadre des procédures budgétaires, en tenant compte du transfert effectif de la compétence « gestion des déchets ménagers et assimilés » à l'Établissement Public Territorial « T12 » au 1^{er} janvier 2016.

TRANSMIS EN PREFECTURE

LE 22 DECEMBRE 2015

RECU EN PREFECTURE

LE 22 DECEMBRE 2015

PUBLIE PAR VOIE D'AFFICHAGE

LE 18 DECEMBRE 2015