

# **(FR) Collecte des biodéchets des professionnels, déjà 6 mois...**

Débutée en Septembre 2019 sur le territoire du Sicoval, la collecte des biodéchets des professionnels a permis de collecter près de 30 tonnes de résidus organiques jusqu'en mars 2020 (La crise du COVID a conduit à l'interruption du service, qui a repris le 8 juin 2020).

Actuellement, 19 professionnels ont recours à cette collecte qui se déroule en porte-à-porte, avec une fréquence de 1 à 2 fois par semaine, le lundi et le jeudi matin avant le début du service de midi, afin de ne pas gêner l'activité des producteurs.

Pour le moment, les déchets sont valorisés en biométhane sur le site de Cler Verts, à Bélesta-en-Lauragais.

## **Le dispositif du Sicoval :**

Le Sicoval applique une tarification incitative : les usagers paient en fonction du nombre de fois où ils présentent leur bac d'ordures ménagères résiduelles (OMR) à la collecte. La collecte des biodéchets repose sur le même principe, à un coût inférieur à celui des OMR. Ainsi, les producteurs sont incités à séparer les biodéchets des autres résidus, afin de réaliser des économies. La collecte séparée leur permet en outre de respecter la loi française, qui rend obligatoire une solution spécifique aux biodéchets pour les gros producteurs (et à terme pour tout le monde).

Côté matériel, les « bacs marrons » dédiés à cette collecte, d'une capacité de 120 ou 240 litres, sont équipés d'un

couvercle avec filtre pour stocker les biodéchets sans nuisances olfactives. Des housses biodégradables sont proposées à l'achat pour limiter la salissure des bacs

Le Sicoval propose aussi un accompagnement personnalisé pour la sensibilisation et le suivi de cette nouvelle collecte.

## **Les pistes pour la suite :**

La vocation du service public est de travailler avant tout à la prévention du déchet, puis à la mise en œuvre de solutions durables de gestion et de valorisation. Actuellement, les agents sont très sollicités sur le volet collecte et peu sur le volet prévention. La montée en compétence sur le gaspillage alimentaire en restauration privée, permettrait aux collaborateurs de mettre en place un accompagnement sur l'ensemble du cycle de vie de la matière organique. Dans ce but une formation sera organisée très prochainement avec un prestataire spécialisé dans ces questions. Cela soulève une deuxième question : actuellement l'équilibre du service est lié aux quantités de déchets collectés. L'effort de prévention suppose quant à lui de réduire les tonnages à collecter. Résoudre cette équation pourrait compter parmi les enjeux du prochain mandat (2020-2026)