



LE RECYCLAGE ORGANIQUE

C'est l'affaire de Tous !

les déchets alimentaires



LE RECYCLAGE ORGANIQUE :

Un geste écoresponsable !

Le recyclage organique consiste à transformer les déchets organiques : déchets alimentaires, déchets verts, boues d'épuration, fumiers, lisiers... en fertilisants nécessaires à la croissance des plantes et à la vie des sols.

C'est quoi les déchets alimentaires ?

Les déchets alimentaires regroupent :

- les déchets de préparation comme les épluchures et les restes de repas, chez vous ou au restaurant
- les produits périmés ou endommagés lors de la production, du stockage ou de l'emballage

Ils appartiennent à la famille des « biodéchets », avec les déchets verts issus des parcs et jardins. Leur point commun ? Être constitués de matière organique, ce qui les rend biodégradables.

Minute papillon !



Le super pouvoir des déchets alimentaires

En recyclant les déchets alimentaires pour créer des fertilisants, on reproduit un processus naturel. Pour cela, il existe 2 solutions :

- Le compostage est une méthode de décomposition naturelle par les microorganismes, réalisée en conditions contrôlées en présence d'oxygène (dégradation aérobie). A la fin de ce procédé, après une montée en température qui tue les pathogènes, on obtient un amendement naturel appelé compost.
- La méthanisation est une méthode réalisée dans un milieu fermé en l'absence d'oxygène (anaérobie). A la fin de ce procédé, on obtient du digestat, un fertilisant naturel utilisé comme engrais en agriculture et du biogaz utilisé pour créer de l'énergie.

La bioconversion des déchets alimentaires est également possible avec des insectes

Certains insectes, non invasifs et inoffensifs pour l'être humain, sont des recycleurs naturels de déchets. Une fois nourris de matières organiques, leurs larves peuvent être valorisées en alimentation animale.



Ainsi, la filière émergente de la bioconversion consiste à transformer des déchets alimentaires en protéines et huiles par une activité biologique issue d'élevages contrôlés d'insectes.

Pourquoi les trier ?

Lorsqu'ils sont séparés des ordures ménagères, les déchets alimentaires peuvent être recyclés et devenir des fertilisants pour nourrir les sols et produire de l'énergie. Ils sont une vraie ressource ! Et trier ses déchets alimentaires, c'est un bon moyen d'éviter le gaspillage alimentaire.

N'OUBLIE PAS !

Pour composter chez soi, il est nécessaire de mélanger les déchets alimentaires avec des déchets verts ou de petits bouts de cartons.

En compostage industriel, les déchets alimentaires doivent être obligatoirement mélangés avec des branches broyées.

En revanche, les usines de méthanisation peuvent traiter les déchets alimentaires seuls.

Dans tous les cas, respectez bien les consignes de tri de votre commune.

Qu'est-ce que le tri à la source des déchets alimentaires ?

C'est le fait de séparer les déchets alimentaires des autres déchets, à la maison, à l'école ou au travail, avant leur collecte et leur recyclage, comme on le fait déjà pour le verre et les emballages.

Si le tri n'existe pas encore chez vous, pas de panique : votre commune va rapidement vous proposer une solution pour ne plus jeter ces déchets recyclables avec les ordures ménagères.

[la loi impose aux collectivités la mise en place du tri à la source des biodéchets pour le 1^{er} janvier 2024]

Et la prévention dans tout ça ?

Depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire interdit aux supermarchés de jeter ou faire détruire leurs invendus alimentaires. C'est ainsi que se sont multipliés les rayons « date courte » dans les magasins et les dons aux associations d'aide alimentaire.

LES SACS À LA LOUPE



Quel sac pour mes déchets alimentaires ? Biodégradable, compostable, biosourcé ? En kraft ou en plastique ? C'est quoi le mieux ? Un sac en papier kraft !!

Pourquoi ?

- Le kraft est une matière plus stable et qui résiste à l'humidité des biodéchets
- Le sac kraft peut être stocké longtemps, sans se dégrader dans les placards
- Le sac kraft est 100% biodégradable, en méthanisation comme en compostage
- Manque de sac kraft ? Pas de panique ! Remplacez-le par un sac de courses en papier.

LES biodéchets, ils ont tout bon !

✓ BON pour le climat et les ressources naturelles

Recycler les déchets alimentaires en compostage ou en méthanisation contribue à limiter les émissions de gaz à effet de serre en stockant le carbone dans les sols. En plus, quand on les recycle pour les transformer en matières fertilisantes, on limite les extractions minières pour la fabrication d'engrais de synthèse et on évite la production de millions de tonnes de CO₂ chaque année.

✓ BON pour les sols

La matière organique des déchets alimentaires apporte minéraux et oligo-éléments nécessaires à la vie microbienne et à la structure des sols. Elle permet ainsi aux sols de mieux absorber l'eau et d'être alors plus résistants à l'érosion, aux glissements de terrains, aux inondations et aux sécheresses.

✓ BON pour les agriculteurs

Moins coûteux que les fertilisants de synthèse, les composts et digestats sont des fertilisants d'origine renouvelable et présentent de nombreux avantages pour les agriculteurs.

✓ BON pour l'économie locale

Le recyclage des biodéchets génère des milliers d'emplois sur tout le territoire français.

LE RECYCLAGE ORGANIQUE

C'est l'affaire de Tous !

Les déchets alimentaires sont une vraie ressource

Sous forme de fertilisants, ils garantissent des apports d'origine naturelle en azote, phosphore et en potasse.

Ils fournissent aussi de l'énergie renouvelable sous forme de biogaz ou d'électricité.

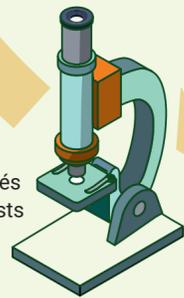
Dans les champs

Ces fertilisants organiques, issus du recyclage, viennent remplacer les engrais minéraux, et nourrissent les sols.



Chaque lot de fertilisant est analysé pour mesurer la composition en éléments d'intérêt pour les plantes. Ainsi, l'agriculteur connaît la teneur en azote (composant essentiel des protéines), en phosphore (permettant la croissance), en potassium (faisant grossir les fruits, les légumes et graines) et autres oligo-éléments.

Un laboratoire contrôle la qualité et les propriétés fertilisantes des composts et des digestats.



Le biogaz contient du méthane qui est une source d'énergie.



Les sites sont contrôlés par l'Etat pour vérifier qu'ils n'ont pas d'impact négatif sur l'environnement.



par **méthanisation** pour produire un engrais organique (**le digestat**) et de l'énergie (**du biogaz**)



Sur les sites de recyclage

Les déchets alimentaires sont recyclés : par **compostage** pour produire un amendement organique (**le compost**)



Lorsqu'ils sont triés, les déchets alimentaires peuvent être recyclés et devenir des fertilisants pour nourrir les sols. Ils peuvent, en plus, produire de l'énergie.

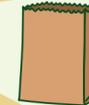
Voici comment ça se passe !

À transformer un déchet en ressource !

Trier les déchets alimentaires A quoi ça sert ?

À la maison / dans la cuisine

Je trie mes déchets alimentaires que je dépose dans un sac kraft, du papier journal, ou dans un bio-seau.

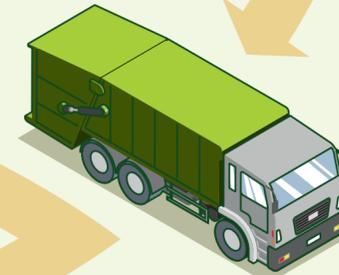


Dans la rue

Les déchets alimentaires peuvent être déposés directement dans des composteurs partagés ou dans des bornes ou collectés à la porte de chez vous.



Les déchets alimentaires sont transportés vers un site de recyclage...



... où ils peuvent être mélangés avec des déchets verts et d'autres déchets organiques.

Composter soi-même ?

Il est possible de composter à la maison, à l'école ou en entreprise. On composte chez soi ce que l'on sait gérer et la quantité dont on a besoin (pour ses fleurs ou son potager), et on dépose ce qui reste dans des conteneurs de collecte pour qu'il soit recyclé en fertilisant pour les agriculteurs.



Composter chez soi : intérêts et limites

Pour faire un bon compost, il est important de s'informer et de se former : un compost mal réalisé peut créer des désagréments (jus, odeurs et gaz à effet de serre). On trouve beaucoup de sites internet et de livres pédagogiques sur comment composter. Et il existe un grand nombre de réseaux d'accompagnement et de formation au compostage, vous en trouverez facilement un près de chez vous.

Vous n'avez pas de potager ? Pas de panique. La plupart des aliments que nous consommons ne viennent pas de notre jardin. En déposant vos biodéchets dans les bacs dédiés mis à disposition par votre commune, vous permettez de les recycler, c'est important ! l'agriculture a besoin de déchets alimentaires pour fertiliser les cultures. Chaque tonne compte !

Les déchets alimentaires des professionnels

Usines, cantines, restaurants, magasins, entreprises, ils participent aussi au recyclage des déchets alimentaires. Leurs déchets sont collectés séparément car ce sont de grandes quantités, impossibles à valoriser sur place.



JOUONS UN PEU !

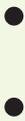


Les questions que vous vous posez sur les déchets alimentaires

Relie les réponses

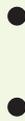


1. Est-ce que ça va sentir mauvais, attirer les moucheron et couler dans ma cuisine ?



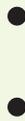
A. En moyenne on produit 5L de déchets alimentaires par semaine, cela tient très facilement dans la cuisine, et votre poubelle « classique » va diminuer d'autant.

2. Où vais-je mettre cette poubelle supplémentaire dans mon appartement ?



B. Lorsqu'on sépare les biodéchets et qu'on les met dans un sac kraft ou bio-seau ajouré, ils sèchent et ne sentent pas comme dans une poubelle classique. Refermer le sac ou le bio-seau, et le jeter régulièrement permet d'éviter les nuisances.

3. Avec une poubelle supplémentaire, est-ce qu'il n'y aura pas plus de camions sur la route ?



C. Le volume total de déchets n'augmente pas, c'est la manière de les collecter qui change. Il n'y a donc pas plus de camions sur les routes.

Petit Rébus



A



Réponses :
1. B
2. A
3. C
Rébus : ORGANIQUE
C : La ville de Milan collecte chaque année 110 kg de déchets alimentaires par habitant, un bon exemple à suivre !
1. a et b
2. b et d
3. a, b, c et d.

COUP D'ŒIL CHEZ NOS VOISINS

A Milan en Italie, le tri à la source des déchets alimentaires a commencé dès 2014. Combien de kilos de biodéchets par habitant les habitants de Milan trient-ils chaque année?

A. 5 kg B. 30 kg C. 110 kg

LES VRAIS/FAUX DU RECYCLAGE ORGANIQUE

PLUSIEURS RÉPONSES SONT POSSIBLES

1. Quelle température minimale doit atteindre un compost pour détruire les pathogènes?

- a. 70°C pendant 5 jours
- b. 55°C pendant 14 jours
- c. 40°C pendant vraiment très très longtemps

2. Qu'est-ce que je peux mettre dans un compost?

- a. Pot de yaourt
- b. Coquilles d'œufs
- c. Couches-culottes et lingettes imprégnées
- d. Lasagnes périmées

3. Que peut produire la méthanisation?

- a. Biogaz
- b. Carburant
- c. Electricité
- d. Fertilisants

La FNADE, Fédération Nationale des Activités de la Dépollution et de l'Environnement, est l'organisation professionnelle représentative de l'ensemble de la filière déchets. Acteur majeur de l'économie circulaire, la filière déchets produit des matières recyclées, des fertilisants et de l'énergie verte, en substitution de ressources naturelles et d'énergies fossiles. Elle apporte des solutions aux défis majeurs de l'environnement et du climat.

La FNADE en chiffres : 257 entreprises privées adhérentes 44 536 salariés en France 11,4 milliards d'euros de chiffre d'affaires ~800 millions d'euros d'investissements. Elle est membre de la Fédération Européenne du déchet (FEAD).

Crédit et mentions légales : AdobeStock, Istock - Rédaction : FNADE / SYPREA
Conception graphique : IKONEO - Février 2024



Pour en savoir plus sur la FNADE, connectez vous sur

www.fnade.org

