

Fiche technique

Articles 17 à 21 – Compostage de proximité

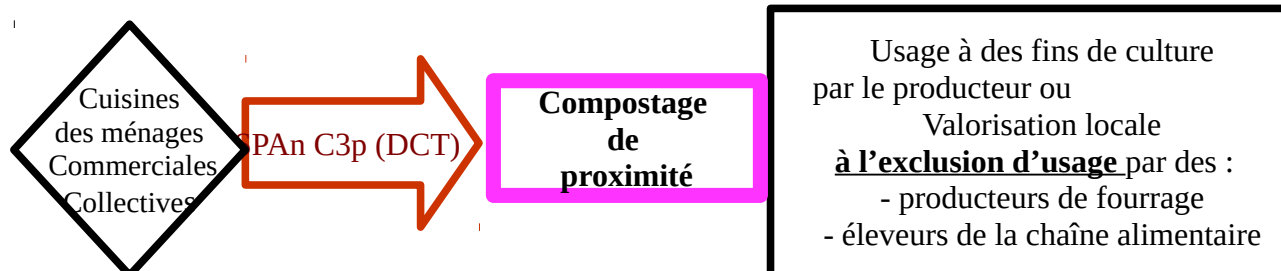
Objectif :

Caractérisation du « compostage de proximité » dans le cadre de l'application de l'arrêté du 9 avril 2018, articles 17 à 21, pris pour l'application des dérogations prévues par le R1069/2009 et le R142/2011 (art 20).

Références :

Code rural et de la pêche maritime	Articles L226-2 et L228-5 (sanctions)
R1069/2009	Article 2 §2 2.g, Article 3 §1 Article 10 p, Article 14 k et Article 15 §1c et 2a ii
R142/2011	Article 20 § 4 d Annexe I, définition 22
Arrêté du 9 avril 2018	Articles 17 à 21

Schéma récapitulatif :



Le produit issu de ces installations est un « compost de proximité » dénommé « **compost** » ci-après.

Matières éligibles :

Catégorie Matière	Référence Réglementaire et Nature du produit	Usage	Remarque
SPAn C3	Art 10 p DCT	Envoi direct en Composteur de proximité	Le tonnage de DCT entrant est limité à un maximum de 1t/semaine Le fonctionnement est contraint L'usage du « compost » est limité L'installation n'est pas enregistrée au R1069/2009

L'activité de « compostage de proximité » ne concerne que la valorisation de DCT.

Conformément à la réglementation sanitaire,
seuls les DCT C3 peuvent être utilisés dans de telles installations :

les DCT issus des moyens de transports internationaux (C1) y sont interdits, de même que les autres SPAn ou PrD/C3, C2 ou C1.

Elles ne sont produites que par des cuisines et concernent tous les restes alimentaires qu'ils soient d'origine animale ou non. Elles comprennent les huiles de cuisine usagées (HCU).

Pour plus d'information sur cette définition : un guide existe sur le site internet du Ministère en charge de l'agriculture <http://agriculture.gouv.fr/les-sous-produits-animaux-et-les-produits-qui-en-sont-derives>

Des intrants non SPAn peuvent être utilisés : structurants végétaux, activateurs de compost, etc.

Caractéristiques de l'activité :

Les guillemets qui entourent le terme « **compostage de proximité** » sont là pour rappeler que cette activité n'est pas équivalente à l'activité de **compostage** de SPAn définie par la réglementation sanitaire qui ne peut s'effectuer que dans une unité agréée en tant qu'installation manipulant des sous-produits animaux durant une phase de conversion biologique aérobie maîtrisée, installation couverte aussi par les règles environnementales. Néanmoins, l'activité définie par l'AM du 9/04/18 est un procédé dont une phase est une **conversion biologique en phase aérobie** qui utilise pour partie des SPAn (C3/DCT seuls).

Périmètre de l'activité :

Dans le cadre de l'application des dispositions de l'article 20 point 4 du R142/2011, qui a rendu possible une dérogation aux obligations d'agrément et d'enregistrement, le « compostage de proximité » a ainsi pu être défini en France. Cette décision de faire profiter de la dérogation prévue à cet article, au « compostage de proximité » a pour conséquence de limiter comme indiqué ci-après le **périmètre de cette activité** :

- **apporteurs** : individuels ou regroupés
- **quantité hebdomadaire limitée** : 1 tonne de DCT maximum apportée sur l'installation,
- **valorisation locale** du « compost » produit : le canton et les cantons limitrophes / l'intercommunalité et les intercommunalités limitrophes).

L'ensemble de ces exigences définit l'activité de « compostage de proximité », qui est donc **un tout**, qui doit être prévue conformément aux prescriptions de l'arrêté du 9 avril 2018 dès le démarrage de l'activité, y compris pour ce qui concerne la question du devenir du « compost » produit. Autrement dit, **c'est parce que les acteurs locaux ont une valorisation locale prévue du compost produit, que cette activité peut se développer**. C'est notamment le sens de l'article 21 de l'arrêté. L'apporteur de DCT à destination d'un « compostage de proximité » répondant aux règles imposées par l'arrêté du 9 avril 2018 respecte ainsi le R1069/2009 (article 4 « point de départ, obligation de tri et d'un usage ou élimination dans une filière autorisée).

L'article 17 de l'arrêté du 9 avril 2018 précise les définitions des activités de « **compostage de proximité** » :

- « **partagé** » : qui regroupe plusieurs apporteurs de DCT (association en pied d'immeuble(s), petite commune, etc.), les producteurs sont les cuisines des ménages ou des cuisines professionnelles ainsi regroupées pour un volume produit limité.
- ou « **autonome en établissement** » : qui est réalisé au sein d'un établissement producteur de DCT (un établissement scolaire, un petit hôpital, un EHPAD, un restaurant commercial, et tout établissement, disposant d'une cuisine qui prépare ou sert des repas). Le producteur est alors une cuisine professionnelle (qui applique *a minima* le R852/2004).

Modalités de fonctionnement du site de « compostage de proximité »

Les articles 18 et 19 de l'arrêté du 9 avril 2018 précisent certaines obligations pour la mise en œuvre du « compostage de proximité » de DCT.

Une personne physique ou morale, l'*exploitant*, doit tout d'abord être désignée comme **responsable** de la bonne réalisation de cette activité.

Parallèlement, une personne physique, qui est l'exploitant ou une personne désignée par lui, doit avoir été dûment formée aux bonnes pratiques de compostage : c'est le « sachant » du site de « compostage de proximité ».

L'ADEME, qui appuie la structuration des filières de valorisation des biodéchets, a travaillé avec les acteurs du « compostage de proximité », à la construction d'un référentiel professionnel et a soutenu le développement de formations pour chacun des métiers identifiés de cette filière :

- le **maître-composteur**, professionnel **réfèrent technique** sur les opérations de prévention et de gestion de proximité des biodéchets, et **animateur** des relais de terrain (guides-composteurs et référents de site),

- le **guide-composteur**, habitant bénévole ou salarié d'une collectivité ou d'une association, il joue un **rôle d'information et d'accompagnement des ménages** pratiquant la gestion domestique ou partagée des biodéchets (parfois des acteurs du compostage autonome en établissement), à l'échelle d'une commune ou d'un quartier,

- le **réfèrent de site** est la personne-ressource pour l'information des usagers d'un site pratiquant le compostage (processus, matériels, consignes d'utilisation), le paillage, etc.

Pour information, un 4^e acteur, le chargé de mission déchets des collectivités, qui n'est pas un acteur de terrain, a été identifié par l'ADEME. Il pilote le plan ou le programme territorial sur les déchets (coordination, valorisation, suivi, etc.).

Le dispositif de formation soutenu par l'ADEME s'articule autour de trois outils : les référentiels de formation, la charte d'engagement des organismes partenaires et cinq fiches pratiques de présentation. Les référentiels de formation précisent pour les quatre métiers de la gestion de proximité des biodéchets : le champ d'action, les compétences attendues et les parcours de formation recommandés.

Ces fiches pratiques sont disponibles sur le site de l'ADEME¹.

<https://www.ademe.fr/mediatheque>

À la date de publication de cette fiche, une cinquantaine d'organismes de formation a été accréditée et de nombreux stagiaires formés. Ce dispositif est désormais porté et animé par Réseau Compost Citoyen (RCC).

L'exploitant, à travers de la ou des personne(s) formée(s), du site de « compostage de proximité » veille au bon déroulement du processus de compostage dans la limite de la quantité introduite autorisée (traçabilité des DCT entrants, montée en température, stockage et distribution du compost, le cas échéant, information des apporteurs, etc.). Les modalités de suivi de la montée en température du tas sont laissées au libre choix de l'exploitant responsable.

Comme le précise l'article 19, la quantité maximale autorisée est de **1 tonne de DCT/ semaine**. Cette quantité maximale est fixée pour les seuls DCT et non pour le structurant (non SPAn) utilisé pour le compostage. Aucun autre SPAn ne peut être utilisé.

Dysfonctionnement – Accident sanitaire

En cas de risque sanitaire avéré, en raison de causes extérieures au site ou du fait de sa mauvaise gestion, des dispositions relatives à la biosécurité, pouvant aller jusqu'à la suspension voire l'arrêt total de l'activité, peuvent être demandées par voie réglementaire aux exploitants.

Les cas relevant de la salubrité publique, comme par exemple, les cas de dégradation des conditions de fonctionnement (odeurs persistantes, présence de nuisibles, écoulements, etc.), relèvent des pouvoirs de police municipale du maire, conférés par le code général des collectivités territoriales, notamment les articles L. 2212-1 et L. 2212-2.

En revanche, les cas d'intoxications alimentaires qui seraient reliés ou mettraient en cause un site de « compostage de proximité », relèveraient de la police spéciale. Seuls les agents relevant des articles L231-1 et L205-1 du code rural et de la pêche maritime, seraient alors habilités à demander des mesures respectivement de police administrative conformément à l'article L233-1, voire à constater des infractions.

Remarques :

*1/ Les équipements mis en place dans les cuisines ou dans leur secteur « déchet » (sécheur, composteur mécanique, déshydrateur, broyeur, dispositif de Bogashi, à bain d'huile,..) **ne sont pas des installations de « compostage de proximité »** car elles ne procèdent pas ou ne sont pas associées à une phase de « conversion biologique aérobie » comme décrite dans les guides suscités.*

N'étant pas agréées, et quels que soient les procédés appliqués, le produit sortant est un SPAn, non éligible à une application directe dans les sols, quelle que soit la norme ou l'homologation auquel il peut être fait référence. Un tel usage est donc réprimé au titre du CRPM (art L228-5). Seule, une installation qui pratique une « conversion biologique aérobie » sur des DCT/C3 peut être définie comme un « compostage de

¹ Et pour les agents du MAA, sur l'intranet de la DGAL (missions techniques/SPA/Sous-produits animaux)

proximité » et ce sous réserve qu'elle se réfère ou applique les règles indiquées dans les guides publiés par l'ADEME sur ce sujet et les autres règles précisées dans la présente fiche et par voie d'arrêté.

2/ Les dispositions du titre IV de l'arrêté ne concernent pas le **lombricompostage**. Le lombricompostage **n'est pas un procédé reconnu comme étant un procédé de traitement des DCT bruts ou d'autres SPAn**. Le « lombricompost » est le produit des déjections des lombrics détenus et élevés pour cette production. Le lombricompost produit par un professionnel est de fait un lisier. Ce dernier, comme tout lisier, peut être soumis à compostage, méthanisation ou si rien ne s'y oppose sanitairelement à l'application directe dans les sols, sans préjudice du mode d'alimentation des lombrics détenus.

3/ Si des opérateurs souhaitent traiter une plus grande **quantité de DCT (>1t/semaine)**, ou y **ajouter d'autres SPAn**, ou encore **valoriser le compost au-delà de la limite géographique** définie dans l'arrêté, ils doivent déposer une demande **d'agrément pour compostage**, conformément à l'article 24 point 1(g) du R1069/2009 et à l'article 8 de l'arrêté du 8 décembre 2011. Le cas échéant, une demande de dérogation et d'application de l'un des articles de l'arrêté du 9 avril 2018 (titre III, et notamment article 13) pourra être jointe.

4/ Les dispositions du titre IV de l'arrêté du 9 avril 2018 ne concernent pas les **anciennes denrées alimentaires**. Une cuisine ne produit pas de « denrées alimentaires » mais des repas. Les aliments qui y sont manipulés sont des restes de préparation de repas, s'ils ne sont plus destinés à la consommation humaine. Les denrées alimentaires ne sont donc pas des DCT. Les établissements de distribution alimentaire ou d'industries agro-alimentaires ne sont donc pas éligibles à ce dispositif.

Devenir du produit fini : « compost »

Les articles 20 et 21 de l'arrêté du 9 avril 2018 précisent les utilisations possibles du « compost » ainsi produit.

Les conditions de fabrication du « compost de proximité » étant sous la seule responsabilité de l'exploitant, et variables d'un site à l'autre, du point de vue de la réglementation relative aux SPAn, ces matières ne peuvent pas disposer du statut de matière transformée ou dérivée (cf. fiche Définition *op. cit.*). Ce sont donc des SPAn.

La valorisation du « compost » est donc seulement possible **localement** :

- dans le cadre d'un usage privé, au sein du réseau des apporteurs de DCT,
- ou, en dehors de ce réseau, dans le cadre de l'utilisation d'un produit conforme à l'article L255-5 du code rural et de la pêche maritime.

L'usage professionnel sur des sols destinés au pâturage ou à la production de fourrage est interdite.

L'usage de ce compost pour des cultures maraîchères est limité aux cultures de racines.

Lors de la distribution du compost au sein du réseau des apporteurs, une attention particulière doit être apportée à l'information des personnes utilisatrices du « compost », quant aux bonnes pratiques d'hygiène pour son utilisation (contenant pour son transport, lavage des mains et du contenant, proximité avec les denrées en cuisine (à proscrire), sensibilisation des enfants, etc...).

Certains producteurs² de fruits et légumes, qui sont des producteurs primaires de denrées végétales au regard de la réglementation du Paquet hygiène, peuvent souhaiter valoriser ainsi du « compost » issu de sites locaux de « compostage de proximité » pour leur production végétale. Leur attention est attirée sur leurs obligations³ au regard de cette réglementation, et sur leur pleine responsabilité quant à la qualité sanitaire des denrées fournies, afin d'éviter les intoxications alimentaires.

Dans le cadre de cette responsabilité, ils doivent mettre en œuvre de bonnes pratiques agricoles et d'hygiène, notamment « des mesures visant à contrôler la contamination provenant [...] des engrais, [...] de la

2 Ces producteurs peuvent notamment être des opérateurs de la restauration, engagés dans la valorisation des DCT issus de leur établissement, qui seraient également des producteurs primaires de fruits et légumes utilisés par la suite dans leur cuisine.

3 R852/2004, notamment ses articles 3 et 4 et son annexe I.

manipulation et de l'élimination des déchets »⁴. A cette fin, s'agissant des productions de fruits et légumes, les différents guides de bonnes pratiques validés par la DGAL sont disponibles sur son site internet : <https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

Parallèlement, la Commission Européenne a publié au JOUE, le 23 mai 2017, un « Document d'orientation concernant la gestion, grâce à une bonne hygiène au stade de la production primaire, des risques microbiologiques posés par les fruits et légumes frais »⁵.

S'agissant de l'usage de matières fertilisantes, il est notamment attendu :

- qu'elles « *soient épandues, complètement mélangées au sol le plus rapidement possible et, dans tous les cas, avant le semis et la plantation des végétaux* »,

- et, suivant leur nature, des intervalles avant la récolte soient respectés pour cet enfouissement, conformément à ce qui est indiqué dans un tableau⁶, distinguant les différentes origines des matières compostées. Par défaut, l'usage de « compost de proximité » par un professionnel doit suivre les préconisations demandées pour l'usage de produits non traités, à savoir : un enfouissement au moins 6 mois avant le semis/la plantation, et plus de 12 mois avant récolte.

4 R852/2004 : annexe I - chapitre A II.3.a.

5 Référence : 2017/C 163/01.

6 Document d'orientation 2017/C 163/01, page 16.