

Fiche conçue en partenariat avec les Alchimistes Provence

Les festivals font souvent face à une "montagne de déchets". Selon l'ADEME, une manifestation moyenne de **5000 personnes générerait 2,5 tonnes de déchets**.

En France, on considère que 30% de nos poubelles accueillent des déchets organiques*. Ces déchets organiques, composés à 80% d'eau, sont incinérés ou enfouis, participant ainsi au réchauffement climatique et aux pollutions diverses.

La pratique du compostage permet d'éviter l'impact négatif d'une filière de traitement classique. À l'inverse, composter permet d'assurer le retour au sol de la matière organique et contribue à la santé des sols. Selon le GIEC, les sols sont le levier le plus rapide et efficace pour lutter contre le réchauffement climatique grâce à leur capacité à stocker le CO₂. Des sols sains et fertiles contribuent aussi à une alimentation saine et durable.

S'investir dans le compostage des déchets alimentaires, permet de réduire drastiquement sa production de déchets, limiter son impact environnemental, produire un amendement organique 100% naturel, et participer à une économie circulaire vertueuse.

**les déchets organiques représentent 30 % de la poubelle des ménages (chiffres Zero Waste France).*

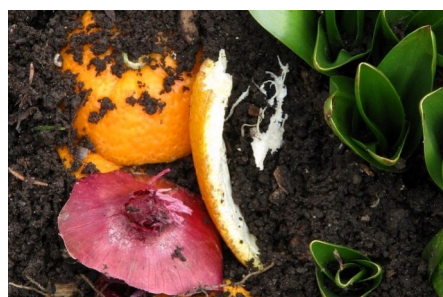
**le gaspillage alimentaire représente 30 kg par personne par an (chiffres ADEME).*

Réglementations nationales et locales

- ⇒ Loi Grenelle II et loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire) : depuis le 01/01/2023, les producteurs de plus de 5 tonnes par an de déchets alimentaires doivent les trier et les valoriser. Cette obligation s'appliquera à tout le monde dès le 01/01/2024.
- ⇒ La redevance spéciale s'applique à la totalité des professionnels, privés et publics, des 18 communes du territoire Marseille Provence, qui utilisent le service public de la Métropole pour la collecte et le traitement de leurs déchets assimilables aux ordures ménagères. Cette redevance spéciale s'applique si vous produisez entre 490 et 13 860 litres / semaine de déchets assimilables aux ordures ménagères et que vous ne faites pas appel à un prestataire privé agréé pour la gestion des déchets issus de votre activité.
- ⇒ Loi EGALIM : Loi qui incite la restauration collective à s'inscrire dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.

Enjeux de la filière

- ⇒ Le coût de gestion des déchets alimentaires (mise à disposition de bennes et collectes des ordures ménagères - OM) est, selon les territoires, de plus en plus facturé aux entreprises et organisateurs de manifestation par les collectivités. Réduire ces déchets a donc un effet positif sur les budgets des festivals.
- ⇒ L'objectif n°3 de la charte "[Festivals et développement durable](#)" lancée en décembre 2021 par le Ministère de la Culture concerne l'alimentation responsable et invite à "favoriser des dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire et de retraitement des bio-déchets".



Mise au point sémantique

Certaines confusions sémantiques contribuent à la mauvaise compréhension des enjeux de valorisation :

- ⇒ **Le recyclage** a pour but de donner une seconde vie à un produit déjà utilisé. Ainsi, on retrouve des matières industrielles comme le verre, le papier, les métaux, etc. Le recyclage est un mot générique, principalement utilisé pour désigner l'optimisation des déchets par l'industrie.
- ⇒ **Le biodégradable** concerne un produit organique qui se décompose grâce à l'action de micro-organismes vivants. Son avantage réside dans le processus naturel de décomposition, qui n'a pas d'incidence sur l'environnement. Mais attention, un produit biodégradable n'est pas obligatoirement compostable. Au contraire, certaines matières dites biodégradables sont déconseillées pour la santé des sols.
- ⇒ **Un produit compostable** est une véritable nourriture pour les sols. La décomposition dans la nature n'aura pas de répercussion négative sur les sols. Au contraire, la présence de nouvelles matières va enrichir les sols. L'apport de déchets organiques obtenus a de réels effets sur la qualité des sols et donc, sur notre alimentation. Néanmoins, les produits compostables ne sont pas destinés à être simplement relâchés dans la nature. Comme tous déchets, une présence excessive dans un habitat naturel va avoir une incidence sur la biodiversité.

Typologies des aliments et contenants « compostables »

Les aliments

Dans un premier temps, il est important de rappeler que 100% des matières organiques sont compostables. C'est-à-dire que tous les aliments peuvent être compostés. Néanmoins il existe certaines typologies de déchets alimentaires qui se compostent selon le procédé :

- ⇒ Les déchets de cuisine : les épluchures, les coquilles d'œufs, le pain, le marc de café, le thé..
- ⇒ Les déchets de table : principalement les restes d'assiettes composées de légumes, viandes, poissons, fromage etc.

Ces 2 catégories appartiennent à la catégorie déchet de table et de cuisine qui représentent la quasi-totalité des déchets ménagers.

- ⇒ Les restes de préparations : pertes lors d'une préparation de repas pour un traiteur par exemple : plats en sauces, viandes... en grande quantité.

Cette troisième catégorie touche les acteurs de la restauration.

Si les 3 catégories sont compostables, leur niveau de difficulté ne sont pas les mêmes. Les déchets de cuisine se valorisent facilement par compostage domestique ou industriel. Les déchets de table peuvent se valoriser par le biais du compostage domestique mais nécessitent une certaine vigilance dans le suivi du processus. Les déchets de la catégorie 3 représentent un risque dans le compostage domestique car leur volume ainsi que leur typologie peuvent créer des nuisances olfactives et sanitaires.

Focus sur la sciure de toilettes sèches

L'objectif de l'utilisation des toilettes sèches est, outre les énormes économies d'eau (7 litres par chasse), de valoriser les déjections humaines en humus.

Pour passer de nos toilettes à la terre, nos déjections doivent passer par le processus du compostage.

Pour rappel, lors d'un compostage naturel de résidus de toilettes sèches il est indispensable de respecter un laps de temps de deux années avant de réintroduire l'humus obtenu dans le sol.

Ainsi il est indispensable de séparer la collecte et valorisation des sciures à celles des autres matières organiques qui se composteront plus rapidement sans contrainte sanitaire.

Les contenants :

2 labels de vaisselles compostables :



Le label « Ok Compost Home » certifie que le produit est naturellement biodégradable, tandis que le « Ok Compost » nécessite un compostage en milieu industriel au sens de la norme EN 13432 pour être dégradé correctement. Il faut donc privilégier le label « Ok Compost Home ».



Différents types de contenants :

Les matériaux issues de fibres naturelles :	Les matériaux plastiques biosourcés dits bioplastiques - Le PLA :
Le bois, le lin, le liège, le bambou. <i>Label Ok Compost Home majoritairement</i>	Le maïs, la canne à sucre. <i>Label Ok Compost majoritairement</i>

Les acteurs

- ⇒ [Les Alchimistes](#) ainsi que d'autres acteurs du déchet
- ⇒ Des associations engagées sur ces thématiques
- ⇒ Les agriculteurs
- ⇒ Trouver un prestataire local dans [les carnets adresse déchets du COFEES](#)

Gaspillage et dons alimentaires

La loi Anti Gaspillage pour une Économie Circulaire ([AGEC](#)) promulguée en février 2020 interdit de manière absolue l'élimination des invendus non alimentaires tout en renforçant la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les entreprises sont désormais obligées de prévoir un usage de leurs produits invendus, par exemple en les donnant à des associations.

Toutefois, certains produits sont interdits aux dons, outre ceux dont la date limite de consommation est dépassée ou dont les conditionnements endommagés, comme les produits à base de crème pâtissière, les fruits de mer, les poissons et les produits carnés non emballés ou tous les produits réfrigérés détériorés, abimés, présentant un aspect anormal (Liste exhaustive dans le [Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène](#)).

Les produits non distribuables peuvent donc trouver une utilité au travers de procédés de compostage et de méthanisation.

- ⇒ Retrouvez d'autres conseils dans le [Guide du don alimentaire Métropole Aix-Marseille-Provence](#)



Pour plus d'informations, consultez notre site web cofees.fr

et retrouvez nos autres *Fiches Pratiques* dans la rubrique '*Ressources*'.

Pour nous joindre : contact@cofees.fr

Méthodologie

01 FAIRE UN ÉTAT DES LIEUX, SE DONNER OBJECTIFS ET INDICATEURS

- Identifier les différents espaces de restauration
- Identifier les différents gisements de déchets alimentaires produits (cuisine foodtruck, catering, par les festivaliers, la vaisselle, le café, etc...)
- Identifier les différents exutoires possibles sur le territoire

Objectifs :

- Atteindre un taux de vaisselles compostables honorables (couverts, assiettes, serviettes, emballages etc..)
- Valoriser un maximum des déchets alimentaires produits sur le festival avec un tri à la source sur toutes les zones de production (poubelle tri-flux sur le lieu du festival notamment)

02 TRAVAILLER AVEC LES PARTIES PRENANTES

- Contacter en amont les acteurs de la filière pour connaître les différentes contraintes liées au tri à la source et à la valorisation (service de collecte, contenants etc..)
- Renseigner un maximum d'informations de la part de l'équipe catering (nombre de couverts, nombre de repas etc..) ainsi que la partie public avec les foodtrucks (nombre de foodtrucks, type de vaisselle, type d'alimentation etc..)
- Faire une formation des équipes afin que tout le monde partage le même niveau de connaissance à ce sujet

03 SE DOTER D'OUTILS ET DE MOYENS

- Contenant pour le compost (type, nombre, lieu d'installation),
- Signalétique sur site
- Outils de communication vers les usagers et producteurs de déchets
- Mobiliser une équipe sur site en charge de la bonne gestion des déchets

04 RENDRE VISIBLE SES ACTIONS

La réussite de ces actions réside dans une bonne communication des dispositifs mis en place

- Communiquer auprès du public sur la démarche mise en place, son impact, son intérêt
- Mettre une signalétique explicite au niveau du compost.

05 FAIRE UN BILAN ET DÉFINIR LES AXES D'AMÉLIORATION

Organiser un rendez-vous avec les personnes concernées pour savoir comment l'opération s'est déroulée et en tirer les conclusions pour s'améliorer

06 COMMUNIQUER

Communiquer sur vos résultats auprès des parties prenantes concernées : financeurs, prestataires, partenaires, collectivités, publics, etc.