

# GESTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES QUE FAIRE AVEC LES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ?

## Que disent les textes ?

La réglementation sur les sous-produits animaux (SPA) a été mise en œuvre à partir de 2002 suite aux pandémies touchant les animaux d'élevage depuis les années 1990 et aux risques potentiels pour l'homme et l'environnement. Elle vise les produits alimentaires qui restent dans la chaîne alimentaire humaine et animale.

Ces sous-produits sont classés en 3 catégories en fonction du risque qu'ils représentent, de 1 à 3 avec un niveau dé-

croissant. Les déchets alimentaires de la restauration sont classés dans la catégorie la moins sensible (SPA3), sous l'appellation de «déchets de cuisine et de table». Compte tenu des risques de contamination croisée, tous ces déchets sont des SPA indépendamment de leur nature végétale ou animale et du fait qu'ils aient été servis ou pas.

Selon les conditions, le risque SPA peut évoluer rapidement : un morceau de viande crue qui n'est plus consommable passe dans la catégorie 2 (qui oblige à un traitement hygiénisant plus poussé) si par exemple, des signes de putréfaction, des asticots ou des odeurs s'y développent : risque de pathogènes tels que Salmonelle, Escherichia coli, Entérocoque, œufs d'Helminthes.

S'il n'y a pas de lien direct entre les dates limites de consommation et la réglementation SPA, il faut considérer que, par exemple, un plat préparé dont la date limite est dépassée devient un SPA par application de la réglementation, alors que le même plat dont l'emballage est abîmé devient un SPA par choix du vendeur.

L'obligation de valorisation pour les gros producteurs de biodéchets ne concerne pas les SPA crus, comme les déchets de viande destinés à l'équarrissage. La valorisation des SPA3 cuits im-



plique un traitement en réacteur fermé ou système dérogatoire validé par l'autorité sanitaire (principales exigences du règlement SPA : 1 h à 70°C ou effet hygiénisant équivalent, granulométrie inférieure à 12 mm). Cette transformation doit être appliquée au plus vite, pour limiter la détérioration ultérieure. L'exploitant d'un dispositif de compostage de SPA (transport inclus en cas d'une collecte), indépendamment de sa capacité, est en principe tenu d'obtenir un agrément de l'autorité sanitaire (DDCSPP, DDPP), garantissant la maîtrise des risques liés aux SPA.



## Quelle adaptation au compostage de proximité ?

Un cadre dérogatoire s'applique dans le contexte de la gestion de proximité, compte tenu qu'elle est limitée par nature à des «petites quantités», bien inférieures au cadre réglementaire des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE). Le débat est en cours depuis 2012 sur la définition de ce seuil dérogatoire. Un projet d'arrêté de janvier 2015 fixant les mesures techniques nationales applicables aux SPA indique une limite maximale d'1 t/sem, soit 52 t/an de biodéchets.

Ces dispositions évitent la demande d'agrément sanitaire dans les situations où le producteur traite ses déchets et uti-

lise son compost en interne (compostage en établissement, de quartier...). Une utilisation très locale peut être admise (espaces verts, jardin d'agrément...), à condition que le compost ne soit pas cédé à un exploitant agricole et en excluant tout usage sur des productions destinées à nourrir les animaux d'élevage.

La collecte et le traitement sur installation collective de SPA provenant d'établissements différents, l'utilisation du compost par des tiers, à titre gratuit ou pas, font partie des organisations qui restent en principe soumises à l'obligation d'agrément sanitaire.

## Comment obtenir un agrément sanitaire ?

D'innombrables retours d'expérience positifs d'installations de proximité qui traitent des SPA depuis de nombreuses années, sans qu'un incident soit signalé, tendent à montrer que les mesures mises en place permettent de maîtriser le risque sanitaire.

On peut retenir quelques questions générales à laquelle le dossier doit répondre :

- ✦ qui est responsable ?
- ✦ qui fait quoi ?
- ✦ comment assure t-on la sécurité des personnes et la prévention des pollutions ?

L'élaboration d'un dossier de demande d'agrément sanitaire, auprès des Directions Départementales de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, les anciens services vétérinaires départementaux, est en principe à la portée des structures intervenant dans le domaine de la proximité. Elle comporte les principaux éléments suivants (annexe II de l'arrêté du 8 décembre 2011 établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux) :

- ✦ la présentation de la structure et de l'exploitant,
- ✦ la description de l'activité (plans des locaux et abords, aménagements, équipements, caractéristiques, quantités et circuits des matières détenues, manipulées ou transformées),
- ✦ l'organisation et la répartition des personnels (compétence, formation, encadrement),
- ✦ la rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire, intégrant les aspects liés à la gestion des risques :
  - ✦ personnels, qualifications et tâches assurées,
  - ✦ procédures d'intervention, autocontrôle, traçabilité,
  - ✦ procédures de nettoyage et désinfection (équipements, contenants),
  - ✦ mesures sanitaires : maîtrise des températures, plan de lutte contre les nuisibles (tels que rongeurs), approvisionnement et caractéristiques de l'eau utilisée,
  - ✦ statut et gestion du produit (compost).

Points sur lesquels il convient d'insister :

- ✦ formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène
- ✦ affichage des procédures
- ✦ suivi et enregistrement des opérations
- ✦ utilisation de récipients hermétiquement fermés



Un point clé des « bonnes pratiques », l'enregistrement du suivi

## Textes de référence

- Règlement n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et règlement d'application n° 142/2011 du 25 février 2011
- Arrêté du 8 décembre 2011 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés (en application des règlements ci-dessus)
- Arrêté du 28 février 2008 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation des établissements (visés par les règlements ci-dessus)
- Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs (article L 541-21-1 du code de l'environnement)
- Circulaire du 13 décembre 2012 relative aux règles de fonctionnement des installations de compostage de proximité
- Règles sanitaires en restauration (méthode HACCP etc)