

Bio-déchets : l'émergence d'une filière

Publié le 12.01.2021

Lutte contre le gaspillage alimentaire et les gaz à effet de serre, préservation de l'environnement, aide alimentaire pour des publics dans le besoin, autant de bonnes raisons qui incitent les acteurs du Grand Bellevue à lancer l'expérimentation d'une filière bio-déchets (déchets alimentaires) sur le marché du quartier.

Ce vendredi midi, il est 12h30. Le marché coloré de Bellevue touche à sa fin sous le soleil d'hiver. Les clients font leurs derniers achats. Autour du kiosque, les salariés d'[Environnements solidaires](http://www.environnements-solidaires.org/) (<https://www.environnements-solidaires.org/>) font le va-et-vient avec les stands des commerçants pour récupérer les produits non commercialisables. "Les commerçants ont été équipés de cagettes et de bacs pour déposer d'un côté les invendus alimentaires et de l'autre leurs déchets organiques. Les invendus pourront être récupérés par des glaneuses et glaneurs et des associations d'aide alimentaire et les plus abîmés seront valorisés en compost" explique Abdel Zibar, encadrant de la filière bio-déchets à Environnements solidaires. **Quatre conteneurs (ou palox) de 500 litres chacun sont installés près du kiosque et se remplissent au fur et à mesure des produits les plus abîmés destinés au compostage.** Juste à proximité, tous les invendus passent systématiquement par une grande balance installée en bas du kiosque. Objectif : évaluer le volume d'invendus très variables d'une saison à l'autre.

Halte au gaspi !

Il est 13h. **Le signal est donné pour que les adeptes des fins de marchés, les fameux glaneurs et glaneuses, arrivent avec leurs cabas.** Éliane et Sylvie deux retraitées habitantes du quartier sont de ceux-là. "Nous sommes des habituées de ce genre de pratique, c'est notre contribution à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Et quel plaisir ensuite de faire sa soupe avec ces carottes sauvées de la poubelle !". Puis c'est au tour des associations d'aide alimentaire d'accéder aux invendus consommables. Joël Taule dit "Jojo" est bénévole au [Comptoir des alouettes](https://lecomptoirdesalouettes.wordpress.com/). (<https://lecomptoirdesalouettes.wordpress.com/>) épicerie solidaire du Grand Bellevue. Il vient remplir sa cagette de fruits et de légumes invendables. "Je les emporte pour les mettre à disposition des personnes qui fréquentent l'association". Dans le même temps, les petites mains des associations s'affairent pour retirer tous les emballages dans la perspective d'un compost de bonne qualité.

Des associations d'aide alimentaire partenaires

Comme le Comptoir des alouettes, plusieurs associations ont été sollicitées par Environnements Solidaires pour s'associer au projet : [la Goutte d'O](https://lagouttedo.org/) (<https://lagouttedo.org/>), le marché alternatif de Bellevue, [RAPI](https://www.facebook.com/rapinantes) (<https://www.facebook.com/rapinantes>) et [Tinhi Kmou](https://www.facebook.com/tinhiKmou44/) (<https://www.facebook.com/tinhiKmou44/>). La Goutte d'O, elle, cuisine des soupes et remplit des sachets de fruits pour les personnes migrantes hébergées dans les hôtels de Saint-Herblain.

Une première dans l'agglomération nantaise

Il est 14h, les commerçants sont en train de partir quand arrive le camion de [Compost in situ](https://compostinsitu.fr/) (<https://compostinsitu.fr/>). "Mon rôle est d'emporter les 4 conteneurs de fruits et légumes abîmés vers la plateforme logistique de Treillières" explique Benjamin Jolivel son conducteur. "C'est un projet innovant qui ne se fait nulle part ailleurs et qui a été monté grâce à l'intelligence collective" explique Claire Rolland de la direction déchets à Nantes Métropole.

Plusieurs structures ont été associées à l'émergence de cette filière bio-déchets dans le cadre du Grand Bellevue : les [Écossolies](https://www.ecossolies.fr/) (<https://www.ecossolies.fr/>) pour la réalisation de l'étude sur la faisabilité du projet, l'association de quartier Environnements solidaires pour la mise en œuvre opérationnelle, Compost in situ pour l'évacuation des bio-déchets et leur mise en valeur, les commerçants engagés et les collectivités, [Nantes Métropole](https://metropole.nantes.fr/) (<https://metropole.nantes.fr/>) et la Ville de Saint-Herblain qui participent au financement de ces actions. "Le compost est ensuite adressé à des agriculteurs locaux. Il est déposé en bout de champ sous la forme [d'andains](https://fr.wikipedia.org/wiki/Andain) (<https://fr.wikipedia.org/wiki/Andain>) " explique Dana Pfeuty, directeur de Compost in situ. Pour la société chargée de nettoyer la place après le marché, cette nouvelle organisation présente aussi l'avantage d'améliorer les conditions de travail de ses salariés puisqu'ils n'auront plus à évacuer les déchets organiques qui auparavant étaient souvent déposés en dehors des bacs roulants, à même le sol.

Cette filière est en cours d'expérimentation jusqu'en juin prochain pour cerner au mieux les volumes de déchets qui peuvent varier d'une saison à l'autre. Un beau projet de transition énergétique !

En chiffres

En moyenne, sur les 8 jours de marchés de décembre 2020, 515 kg d'invendus/jour de marché ont été redistribués et 870 kg/jour de marché ont été orientés vers le compostage.