

UNE TABLE-RONDE POUR SENSIBILISER LES ACTEURS DE LA RESTAURATION

Syvadec : vers une filière de collecte pour les huiles alimentaires usagées ?

La gestion des Huiles Alimentaires Usagées (HAU) qui proviennent notamment des secteurs de la restauration (entreprises, restauration collective publique et privée) représente un enjeu lourd en termes de pollution. N'étant pas intégrée au registre des compétences du SYVADEC, la filière de collecte, de traitement et de valorisation n'est toujours pas structurée. C'est la raison pour laquelle François Tatti, son président, a organisé une table-ronde en présence de tous les acteurs concernés (Etat, UMIH, CCIR, intercommunalités, etc.) le 16 juillet dernier à l'hôtel La Madraque, à Lucciana.

RESPONSABILITÉ. Mieux appréhender et surtout parvenir à valoriser les déchets relatifs aux huiles alimentaires usagées, tels ont été les enjeux présentés par le Président du SYVADEC, François Tatti lors d'une première table-ronde destinée à trouver des mesures spécifiques pour une élimination conforme aux attentes du législateur apparues dans le cadre du Grenelle de l'Environnement. Concernés au premier titre, les restaurateurs et les collectivités publiques disposant d'une restauration collective doivent aujourd'hui répondre à l'obligation de valorisation de ces « biodéchets ». Pour François Tatti : « Le devenir des « HAU » est une question récurrente. Nous sommes face à un tonnage très difficile à estimer en même temps qu'une pollution très importante puisque l'essentiel de ces déchets est directement rejeté dans les réseaux d'assainissement. Face à



ce phénomène, nous avons déjà initiée une démarche, il y a quelques années afin de sensibiliser les entreprises mais aussi les fédérer au sein d'une action de préservation de l'environnement en collaboration avec des prestataires qui se sont révélés défaillants malgré le bon état d'esprit des restaurateurs. »

Au cours de cette réunion, il a été notamment rappelé les obligations des professionnels en faveur du tri et de la valorisation des huiles alimentaires usagées, par Christian Pradel de la DREAL: « Ces déchets sont soumis à de nouvelles obligations imposées le Grenelle. Alors que la majorité des déchets des restaurants sont assimilables aux ordures ménagères, les huiles alimentaires ne sont pas valorisables dans le circuit classique des ordures ménagères. Les huiles alimentaires usagées peuvent faire l'objet d'une valorisation pour obtenir des lubrifiants industriels, biodiesel, compostage en agriculture... Les huiles alimentaires usagées doivent être stockées dans des fûts isolés et identifiés placés sur rétention dans le local "déchets" prévu à cet effet. Elles doivent faire l'ob-

jet d'une collecte et d'un traitement spécifiques et adaptés. Leur collecte doit se faire par une entreprise agréée par le préfet pour un ramassage dans le département. L'entreprise est responsable de la gestion des huiles alimentaires usagées qu'elle produit et/ou détient jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à des fins de traitement à un tiers. Elle doit s'assurer que leur élimination est conforme à la réglementation. »

Pas d'évaluation pour l'instant

Quant à l'état des lieux actuel, il ne permet pas aujourd'hui d'avoir une vision précise du tonnage produit et rejeté en Corse. Un travail que doit effectuer l'Etat mais avec la RGPP et la Modernisation de l'Action Publique, ceci n'est peut être pas à l'ordre du jour. Autre difficulté, l'absence d'organisme public en charge de cette compétence. Même si le SYVADEC n'a pour

responsabilité que la gestion des déchets ménagers, François Tatti estime qu'il est important aujourd'hui de soutenir les acteurs économiques et de les aider à structurer le dispositif de traitement : « C'est le secteur d'activités qui doit prendre en charge la filière de collecte et de traitement. Il appartient aux professionnels de prendre en charge ce cycle d'autant que ces huiles ont une certaine valeur marchande. »

En effet, en guise de valeur marchande, les HAU peuvent être transformées en biocarburants ou bien réutilisées pour la méthanisation qui permet la production énergétique. A ce jour, le territoire de la CAPA dispose d'ailleurs d'un méthaniseur qui collecte d'importants volumes d'HAU de l'agglomération.

Enfin, cette table ronde a permis de connaître les prestataires de services susceptibles d'intervenir sur le territoire insulaire. Le SYVADEC invite d'ailleurs l'ensemble des professionnels de la restauration à se mettre en relation avec l'UMIH pour bénéficier de toutes les informations relatives à la mise en place prochaine d'un véritable tri de ces huiles.

Y.C

