

## LE TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES, LA MÉTROPOLE AU RENDEZ-VOUS.



Depuis le 1er janvier, les collectivités ont l'obligation de proposer à leurs habitants des solutions pour trier leurs déchets alimentaires. La Métropole grenobloise a anticipé cette obligation en prenant le sujet à bras-le-corps depuis plusieurs années. Elle est aujourd'hui l'un des premiers grands territoires urbains où le tri des déchets alimentaires est généralisé. Les solutions sont multiples : collecte d'un bac marron, composteurs gratuits, points d'apport volontaire, ... Qu'ils bénéficient de l'une ou l'autre de ces solutions, plus de 90% des habitants du territoire disposent aujourd'hui d'une solution adaptée.

### Pourquoi trier ses déchets alimentaires ?

Épluchures, restes de repas, marc de café, pain rassis, produits périmés... **Les déchets alimentaires représentent un tiers du poids de la poubelle grise.** Chaque métropolitain en produit en moyenne 60 kg par an. Trier ses déchets permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre dues à leur incinération – d'autant qu'ils sont composés à 90 % d'eau, de produire des énergies renouvelables (à partir de 2026 pour la Métropole) – comme le biogaz – ainsi que du compost, utilisé comme fertilisant naturel).

## Composteur et collecte en porte-à-porte : le choix d'une solution mixte

Privilégiée de prime abord, la collecte en porte-à-porte s'avère ne pas être adaptée à tous les secteurs. Commune après commune, les services métropolitains ont effectué un véritable travail de dentelle pour identifier une solution appropriée à chacun.

Dans les communes rurales ou dans les quartiers regroupant une majorité de maisons la Métropole a opté pour la mise à disposition de composteurs gratuits, individuels ou collectifs. Le **compostage à domicile** reste en effet la solution la plus pratique et écologique.

Parallèlement, la collecte en porte-à-porte est mise en place dans les immeubles du territoire. Un nouvel équipement a fait son apparition : dans les cuisines un petit bio seau marron avec des sacs compostables et un **bac marron dans le local poubelle**, collecté chaque semaine.

### Et côté usagers ?

Dans le cadre du déploiement, la Métropole a missionné dans chaque commune concernée des messagers pour remettre les équipements gratuits, expliquer les consignes aux habitants et répondre à leurs questions.

Quel a été l'accueil du dispositif ? Globalement, les retours sont positifs et ceux qui ont adopté le tri des bio-déchets ne reviendraient pas en arrière.

Avec l'été, des nuisances peuvent apparaître en raison des fortes chaleurs mais **il existe des solutions simples pour éviter l'apparition d'odeurs ou de moucheron**s. Dans un composteur par exemple, il suffit d'enfouir légèrement les déchets alimentaires sous un peu de broyat de bois ou de la tonte. Ne pas hésiter aussi à brasser un peu plus régulièrement l'été. Si l'on utilise un bac marron on peut ajouter un second sac en sens inverse, bien noué, pour le rendre hermétique et le jeter tous les 2 jours.

La collecte des déchets alimentaires est également déployée **auprès des professionnels**. 900 d'entre eux (restaurateurs, boulangers, primeurs...) sont aujourd'hui concernés, ainsi que la plupart des restaurants scolaires du territoire, soit 120 cantines des écoles primaires, collèges et lycées.

### Que se passe t'il cette année ?

A partir de 2024 des abri-bacs (points d'apport volontaires) seront déployés dans les communes, quartiers ou immeubles n'ayant pas pu être équipés en raison de contraintes techniques. Il s'agira aussi de poursuivre le travail de sensibilisation auprès des habitants, bailleurs, syndicats... afin d'atteindre collectivement l'objectif fixé par la Métropole : collecter 25 kgs de déchets alimentaires par an et par habitant d'ici à 2030.

---

**Encadré En chiffres**

**1/3 de déchets alimentaires dans la poubelle grise qui pourraient être compostés**

**300 000 habitants desservis par la collecte**

**60 kg de déchets alimentaires produits par an et par habitant**