

REVUE DE PRESSE

DÉCEMBRE 2024



Collecte & tri • Transition écologique • Recyclage & traitement

SOMMAIRE

Collecte & tri

P 4 **Expérimentation du tri des déchets alimentaires**
Grand Paris Sud

P 5 **La poubelle marron ne fait pas le plein**
Le Parisien

Transition écologique

P 7 **Paris décide de réduire sa quantité de déchets ménagers**
Usbek & Rica

P 8 **Ce qui change au 1er janvier 2025 en faveur de la transition écologique**
Écologie.gouv

P 9 **Transition écologique : la France est-elle en train de dévier de sa trajectoire ?**
Le Monde

Recyclage & traitement

P 11 **Émerainville: une entreprise propose aux artisans du BTP de déposer leurs gravats pour les recycler**
BFM tv

P 12 **L'élevage de crevettes tropicales chauffé par un incinérateur d'ordures**
Le Parisien



Collecte & tri



LE TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Expérimentation du tri des déchets alimentaires

À partir du 1^{er} janvier 2025, Grand Paris Sud expérimente le tri des déchets alimentaires, sur huit communes, pendant un an.



Pourquoi une expérimentation du tri des déchets alimentaires ?

La loi Anti-gaspillage pour une économie circulaire (dite AGEC) impose aux collectivités de mettre en place le tri à la source des déchets alimentaires depuis le 1^{er} janvier 2024.

En effet, les déchets alimentaires représentent aujourd'hui près d'un tiers de nos ordures ménagères.

À ce jour, l'agglomération propose déjà des solutions de compostage :

- > [Le compostage individuel,](#)
- > [Le compostage collectif,](#)
- > [Le lombricompostage.](#)

Cependant, Grand Paris Sud souhaite renforcer son engagement en faveur de la transition écologique. Tout d'abord, une première phase d'expérimentation de différentes solutions techniques adaptées à notre territoire est nécessaire avant de déployer un nouveau service.

De ce fait, l'Agglo a retenu huit communes pour tester des solutions complémentaires au compostage à partir du 1^{er} janvier 2025 et pour une durée d'un an.

Lire la suite de l'article



La poubelle marron ne fait pas le plein

Depuis le 1^{er} janvier, les communes doivent offrir à leurs habitants un moyen de trier leurs déchets verts et alimentaires. Un an après, 4 Français sur 10 ne se sont toujours pas vu proposer de solution.

Aymeric Renou

VOUS LES METTEZ OÙ, vos épluchures, restes de repas et fleurs fanées ? Depuis le 1^{er} janvier, ces biodéchets doivent être jetés dans une poubelle de couleur marron. Chaque municipalité a l'obligation de proposer une solution de tri pour ces déchets verts et alimentaires – plus de 34 millions de tonnes par an et un tiers de ce que nous jetons dans nos cuisines, selon l'Agence de la transition écologique – pour les transformer en engrais, biogaz ou compost.

La mesure, l'un des volets de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, vise à réduire le volume de ces rebuts, composés en grande partie d'eau, inutilement brûlés dans des usines d'incinération. Mais près d'un an après cette mise en place, le bilan est plus que décevant.

Selon une étude de l'Institut OpinionWay, un peu plus de la moitié des citoyens ont accès aux infrastructures de tri, 40 % de la population reste sans solution proposée et 27 % déclarent ne pas avoir été sensibilisés au sujet. « Il est indispensable d'améliorer ce dernier point, estime Mouloud Medjkoune, directeur commercial de Sulo, un fabricant de conteneurs de tri et de compost qui a commandité le sondage. Il faut expliquer pourquoi le tri des biodéchets est important pour que chaque foyer fasse l'effort de s'y mettre. »

« À Agen (Lot-et-Garonne), où nous avons distribué 30 000 bacs individuels en porte-à-porte, nous avons pris soin de dire à chaque fois comment s'en servir. Sans cet effort, l'appropriation du tri est plus difficile et l'habitude n'est pas prise », précise-t-il.

Une autre enquête, réalisée par l'Ihop pour l'entreprise Sepur, spécialiste de la gestion des déchets, fait un constat similaire : un Français sur quatre ignore même l'existence



Une fois déposés dans l'un de ces bacs (comme ici dans le XIV^e arrondissement de Paris), les biodéchets sont transformés en engrais, en biogaz ou en compost.

de cette mesure. Même si 72 % pensent que le tri des déchets alimentaires va s'intégrer facilement dans leurs habitudes. « La question du tri ne se pose plus, décrypte Youri Ivanov, président de Sepur. Ne nous alarmons pas : la poubelle jaune n'est pas entrée dans la cuisine des Français du jour au lendemain. »

La Bretagne, la Nouvelle-Aquitaine et le Grand-Est sont les meilleurs élèves du tri des biodéchets, avec des taux de couverture dépassant les 60 %. « Elles ont été pionnières dans les offres de compostage aux habitants, soit de manière individuelle, soit dans des points d'apports volontaires collectifs, observe Mouloud Medjkoune. Les régions plus urbanisées, à commencer par l'Île-de-France, sont en retard car la mise en place y est moins évidente. »

Une logistique parfois défaillante

Le manque de simplicité et de clarté dans les consignes, qui peuvent varier d'un endroit à l'autre, est aussi responsable du retard. Les Parisiens sont invités à mettre tous leurs biodéchets dans les 400 bornes de couleur marron installées près de celles pour le verre, le papier et les plastiques, la Ville les destinant à la méthanisation. En revanche, les communes misant sur le compostage incitent leurs citoyens à faire du tri dans leur tri, bannissant coquilles de fruits de mer ou os de poulet des bacs

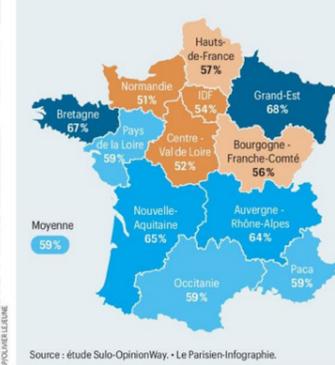


C'est un immense gâchis, des millions de tonnes de déchets continuent de pourrir dans des décharges ou brûlent dans des incinérateurs

Pauline Debrabandere, membre de l'association Zero Waste France

Le Grand-Est et la Bretagne bons élèves

Proportion de la population ayant accès aux infrastructures nécessaires pour trier ses biodéchets, en novembre 2024



marron. D'autres acceptent tous les déchets mais imposent l'utilisation de sacs-poubelles biodégradables, afin d'éviter les mauvaises odeurs et d'attirer les rongeurs.

La logistique pêche parfois. « Une poubelle à biodéchets a été installée dans notre résidence en début d'année mais a ensuite été retirée, regrette

Marie, 47 ans, domiciliée à Malakoff (Hauts-de-Seine). Comme le nombre de poubelles vertes de tout-venant n'a pas diminué et qu'il n'y avait pas assez de place dans le local, le bac à biodéchets restait dans la rue et était rempli n'importe comment. C'est dommage parce que l'expérience valait vraiment le

coup. Notre poubelle sous l'évier, pour tout ce qui n'était pas triable, était devenue presque accessible avec bien peu de choses à y mettre ! »

Aucune sanction prévue pour les communes

D'autant plus rageant que la mère de Marie, Carole, 77 ans, habitante du XVI^e arrondissement de Paris, a, elle, pris l'habitude d'apporter ses déchets alimentaires dans un bac collectif installé sur une place à deux pas de chez elle. « Comme quoi ce n'est pas une question de génération », s'en amuse sa fille.

Si la mesure est obligatoire, beaucoup de communes jouent la montre car aucune sanction n'est prévue. Elles préfèrent attendre et apprendre des succès ou échecs de leurs voisines. « Comme nous le craignons il y a un an, l'accès au tri à la source des biodéchets demeure minoritaire, faute de solutions concrètes et adaptées déployées sur tout le territoire, regrette Pauline Debrabandere, de l'association Zero Waste France. C'est un immense gâchis, des millions de tonnes de déchets continuent de pourrir dans des décharges ou brûlent dans des incinérateurs, générant un passage des pollutions et émissions de gaz à effet de serre largement évitables. »

SOLIDARITÉ MAYOTTE
MOBILISONS-NOUS POUR VENIR EN AIDE AUX PERSONNES VICTIMES DU CYCLONE CHIDO

Faites un don sur fondationdefrance.org
ou par chèque à l'ordre de Fondation de France - Solidarité Mayotte - 60509 Chantilly Cedex

Les habitants de Mayotte ont été durement touchés par le cyclone qui a frappé l'archipel le 14 décembre. La Fondation de France lance un appel à la solidarité nationale pour leur venir en aide. Merci pour votre mobilisation !

Fondation de France
La Fondation de toutes les causes



Transition écologique

Usbek & Rica

#écologie

#économie



Sophie Kloetzil

- 19 décembre 2024

-100 000

La Ville de Paris a adopté ce mercredi 18 décembre un plan pour réduire sa quantité de déchets ménagers de 10 % d'ici à 2030, soit 100 000 tonnes en moins.

Par ailleurs, la part des déchets valorisés (recyclage, compostage, méthanisation) doit tripler, pour passer de 20 % à 60 %.

Développement du compostage collectif, généralisation de la consigne pour les contenants dans les supermarchés, zéro mégot jeté sur la voie publique... Au total, 24 mesures sont prévues pour atteindre cet objectif.

[Lire la suite de l'article](#)



Décembre 2024



Ce qui change au 1er janvier 2025 en faveur de la transition écologique, de l'économie circulaire et de la protection des Français face aux défis environnementaux

À partir du 1er janvier 2025, de nouvelles mesures entreront en vigueur en faveur de la transition écologique, de l'économie circulaire et de la protection des Français face aux défis environnementaux.

Tour d'horizon des principales mesures.

Décarbonation

• Secteur automobile

Un nouveau pallier du règlement européen CAFE s'applique à partir du 1^{er} janvier 2025, conduisant les constructeurs qui vendent des véhicules en Europe à diminuer les émissions moyennes d'émissions de gaz à effet de serre pour les véhicules immatriculés en Europe.

• Certificat d'économie d'énergie (CEE)

Au 1^{er} janvier 2025, trois nouvelles fiches encadrant les CEE pour l'industrie permettront une meilleure valorisation de la chaleur fatale, que ce soit pour sa conversion (en électricité ou en air comprimé) ou son stockage.

[Lire la suite de l'article](#)

Le Monde

Transition écologique : la France est-elle en train de dévier de sa trajectoire ?

Les émissions de gaz à effet de serre sont reparties à la hausse au troisième trimestre 2024. D'autres indicateurs sont dans le rouge, comme le rythme des rénovations énergétiques et l'électrification des véhicules.



Des usines dans le port de Dunkerque, en janvier 2023. YVES HERMAN / REUTERS

Ce n'est sans doute pas le cadeau que le ministère de la transition écologique attendait pour Noël. La baisse des émissions de gaz à effet de serre françaises ralentit. Elles ont diminué de 2,4 % sur les trois premiers trimestres de 2024 par rapport à la même période en 2023, hors puits de carbone. Cette réduction s'avère bien moins

[Lire la suite de l'article](#)

Recyclage & traitement



Émerainville: une entreprise propose aux artisans du BTP de déposer leurs gravats pour les recycler

En Seine-et-Marne, à Émerainville, une entreprise propose aux artisans du BTP de déposer leurs gravats pour les recycler.

[Regarder la vidéo](#)



77 | **MONTHYON** L'entreprise Lisaqua va produire des crustacés bios aux portes de Paris. Vous pourrez les trouver dans le commerce en 2026.

L'élevage de crevettes tropicales chauffé par un incinérateur d'ordures

Sébastien Roselé

PAS D'ANTIBIOTIQUES, pas de sel ajouté et pas de transport depuis le bout du monde. Voici que se profilent à l'horizon les crevettes bios, qui seront bientôt élevées aux portes de Paris, à Monthyon, en Seine-et-Marne, dans des bassins dont l'eau aura été chauffée par l'usine d'incinération voisine.

L'entreprise derrière cette pousse se nomme Lisaqua et débarque de Nantes (Loire-Atlantique). Elle vient de signer un partenariat avec le syndicat de collecte des ordures ménagères (Smitom 77) et Veolia, qui gère l'usine d'incinération de Monthyon. « Nous devons maintenir les bassins à la température de 28 °C en continu. La chaleur résiduelle de l'usine d'incinération est une source idéale de calories », explique Gabriel Boneu, président de Lisaqua.

Cinq cents tonnes de crustacés visés La chaleur dégagée par l'incinération des déchets est récupérée par une turbine pour produire de l'électricité. Jus-



qu'ici, le reste de ces calories était perdu. Bientôt elle servira à faire croître des crustacés.

Cela fait six ans que Lisaqua travaille sur son idée dans le pays nantais. L'entreprise a été créée par une docteure en biologie marine, Charlotte Schoelink, et un

diplômé d'HEC Paris, Gabriel Boneu, en 2018. Aujourd'hui, le site historique produit 10 tonnes de crustacés par an, vendues notamment à des chefs étoilés. « Monthyon sera notre première implantation totalement dédiée à la production et comptera une

vingtaine de salariés », explique Gabriel Boneu. Les premiers coups de pioche se feront début 2025. Les premières crevettes seine-et-marnaises seront mises en vente l'année suivante. La société espère en produire 100 tonnes par an

dans un premier temps. Et si tout va bien, cette quantité pourrait s'élever à 500 tonnes. Pour ce faire, l'entreprise va construire dix bassins « permettant de récolter des crevettes fraîches toutes les semaines » pour un investissement de 10 millions d'euros.

L'entreprise Lisaqua, qui produit des crevettes tropicales d'élevage à Nantes, va s'implanter près de Meaux (Seine-et-Marne) en 2025.

digérées par des bactéries et serviront de nourriture aux microalgues dont se nourrissent les crevettes.

La présence de l'usine d'incinération a de quoi étonner quand on sait que des aliments seront produits à deux pas. Gabriel Boneu ne cherche pas à éluder la question. Au contraire. « Nous avons bien vérifié avant de valider l'implantation de notre ferme, car nous avons connaissance des pollutions sur certains incinérateurs. Les mesures de la qualité de l'air aux alentours indiquent que les systèmes de traitement des fumées répondent aux exigences réglementaires et environnementales. »

Même confiance du côté de Veolia, qui exploite l'unité de valorisation énergétique (UVE), l'autre nom de l'usine à brûler des déchets. « Depuis de nombreuses années, des exploitations agricoles et des élevages laitiers coexistent à proximité immédiate de l'UVE, témoignant de la compatibilité de l'installation avec les activités agricoles locales. »

Local et sain Selon une étude d'AgriMer datant de 2017, la France importe chaque année 85 000 tonnes de crevettes Penaeus. Ces animaux sont élevés sous les tropiques dans des conditions sanitaires et environnementales discutables. Arrivées à maturité, elles sont congelées et peuvent rester ainsi deux ans, selon Lisaqua, avant d'être achetées par le consommateur hexagonal. Avec ses crustacés produits localement, l'entreprise nantaise proposera un aliment plus sain, sans antibiotiques, sans conservateur et sans sel ajouté. Et rien ne se perd. Car les matières organiques que les crevettes rejettent seront

Tartare de crevettes à la ciboulette et au poivre Reste à savoir ce que vaut la crevette Lisaqua dans l'assiette. Pour le savoir, tournons-nous vers le chef Thomas Parnaud, à la tête de l'hôtel Le Grand Monarque, à Chartres (Eure-et-Loir), et d'un restaurant étoilé au Michelin Le Georges qui a mis les crustacés de chez Lisaqua à sa carte. « En ce moment, je les propose en mise en bouche. J'en fais un tartare avec de la ciboulette, du poivre du Timut et des graines de tournesol torréfiées recouvertes d'un bouillon de têtes de crevettes gélifié. » Le cuisinier ne sert que des ingrédients locaux, de qualité et produits dans le respect de l'environnement. La crevette ne parcourt que 250 km pour arriver chez lui. Ce qui est acceptable.

Un échangeur sera construit cette année au sein de l'usine d'incinération de Monthyon pour réchauffer l'eau des bassins. Coût de l'opération, portée par le Smitom : 1,3 million d'euros.

La chaleur résiduelle de l'usine d'incinération est une source idéale de calories

Gabriel Boneu, président de Lisaqua



SMITOM-LOMBRIC

Syndicat mixte de collecte et traitement des déchets ménagers du Centre Ouest Seine-et-Marne

Rue du Tertre de Chérisy
77000 Vaux-le-Pénil

lombric.com • [f](#) /smitom.lombric

[i](#) /smitomlombric • [in](#) /smitomlombric

Le Parisien
LES PLUS BELLES PHOTOS DE LA RÉCUPÉRATION

Notre-Dame de Paris
Le joyau retrouvé
Revivez les cinq années du chantier du siècle

Hors-série
Cinq ans après, Notre-Dame de Paris brille à nouveau de mille feux

100 pages • 6,90 €

En vente actuellement chez votre marchand de journaux et sur abonnement.leparisien.fr/hors-serie

Le Parisien

