

Président AAMF : Francis CLAUDEPIERRE
Contact adhérents AAMF : agriculteursaamf@gmail.com

Action AAMF : Appui réglementaire – Utilisation des sous-produits animaux en méthanisation.

Pilotes de l'action : Servane LECOLLINET, Jean-Yves GARDONI, Philippe MEINRAD

Animation de l'action : Adeline HAUMONT (AILE)

Note explicative de l'arrêté ministériel fixant les règles pour l'utilisation des sous-produits animaux en méthanisation

Le 24 avril 2018 est paru au Journal Officiel l'arrêté ministériel fixant les règles techniques applicable à la méthanisation de sous-produits animaux (SPA) et les possibilités de dérogations aux règlements européens en fonction des intrants.

« Arrêté du 9 avril 2018 fixant les dispositions techniques nationales relatives à l'utilisation de sous-produits animaux et de produits qui en sont dérivés, dans une usine de production de biogaz, une usine de compostage ou en « compostage de proximité », et à l'utilisation du lisier »

Lien vers le texte sur Legifrance : https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?id=JORFTEXT000036830969

Préambule :

Cet arrêté précise les conditions nationales d'application des textes européens (règlement 1069/2009 et son règlement d'application 142/2011). Il liste notamment les possibilités de dérogations à la stérilisation sous pression et à l'hygiénisation des sous-produits animaux.

Les textes européens prévoyaient déjà les possibilités de dérogation qui sont converties en conditions nationales par cet arrêté. Sans celui-ci, elles étaient uniquement de la responsabilité du préfet de département, ce qui pouvait donner lieu à des disparités régionales.

Les dispositions permettant notamment d'exporter le digestat vers un pays de l'UE sont définies par les textes européens sus-cités.

La sortie de ce texte peut donc permettre d'uniformiser les demandes des services instructeurs et de clarifier les règles. Néanmoins, sa lecture peut paraître ardue pour les non-spécialistes du sujet. Cette note a pour but d'aider les exploitants d'unité de méthanisation, les porteurs de projets et leurs conseillers à comprendre l'application de ce texte, et notamment répondre aux questions :

Quels substrats ai-je le droit de recevoir :

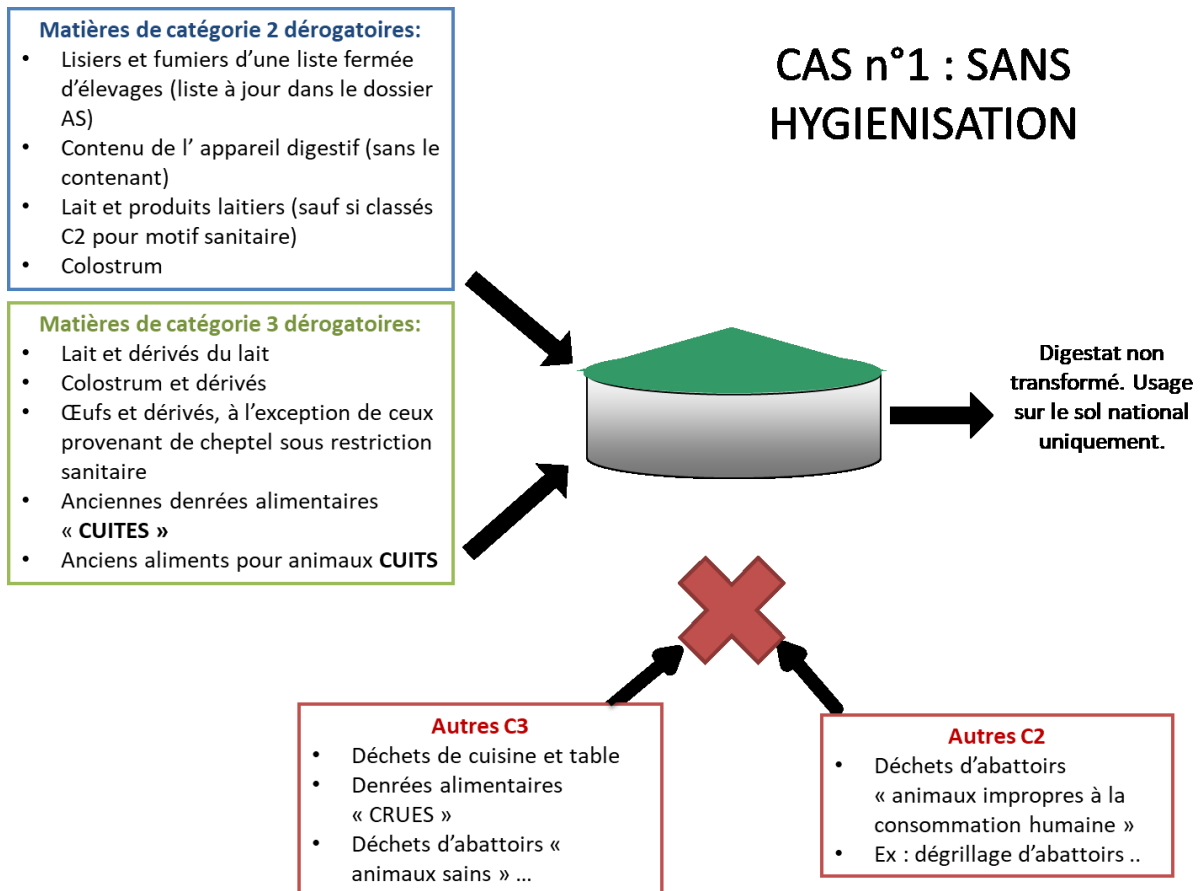
- si je ne suis pas équipé d'unité d'hygiénisation/pasteurisation ;
- si je suis équipé ;
- si le digestat produit est destiné au compostage ou à la fabrication d'engrais.

La sortie de ce texte ne dispense pas les unités d'établir un plan de maîtrise sanitaire. Les dérogations sont à demander avec le dossier d'agrément sanitaire, et devront être appuyées par l'étude HACCP. Si elles sont accordées, les dérogations obtenues seront écrites dans la notification de l'agrément sanitaire avec la liste des matières concernées. Ces dérogations ne sont valables que dans le cas d'un usage du digestat sur le sol Français.

Cette fiche ne traite que de la réglementation sur les sous-produits animaux, et n'aborde pas la réglementation sur les installations classées pour l'environnement (ICPE) et la réglementation déchets.

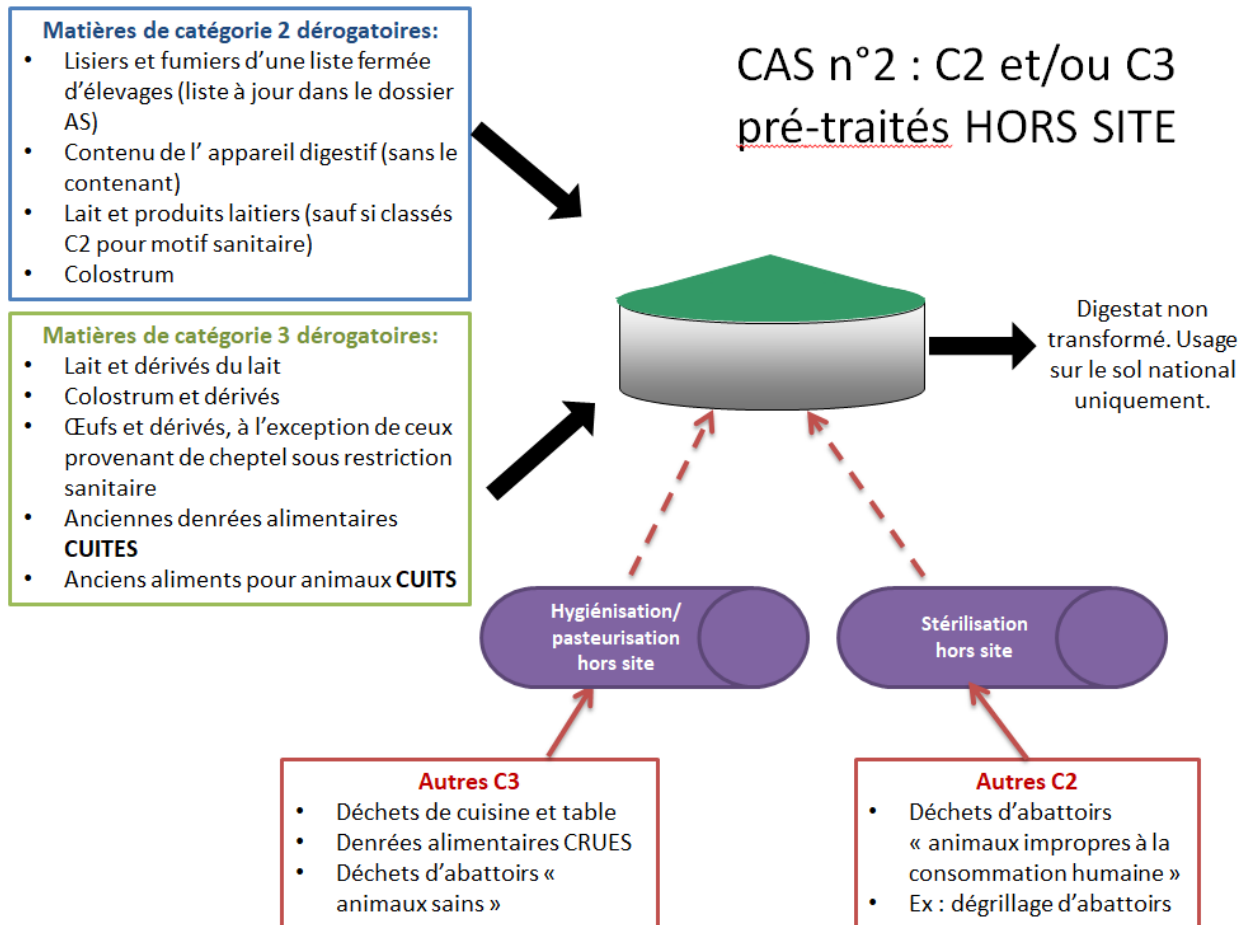
Pour bien comprendre le texte : La réglementation sanitaire est écrite avec un vocabulaire bien spécifique, qui n'est pas harmonisé avec la réglementation environnementale ou agricole, et qu'il convient de respecter dans sa demande d'agrément, et de manière générale dans son dialogue avec les services instructeurs. Dans la présente note, dans un objectif de bonne compréhension de tous des concepts, nous avons fait le choix de ne pas reprendre ce vocabulaire. Une liste des principales définitions est toutefois donnée en annexe.

INSTALLATIONS QUI NE SONT PAS EQUIPEES D'UNITES D'HYGIENISATION



Nota Bene :

Une demande de dérogation est à formuler dans le dossier d'agrément sanitaire.



Nota Bene :

Les matières de catégorie 3 traitées dans une usine agréée (hors-site) devront subir :

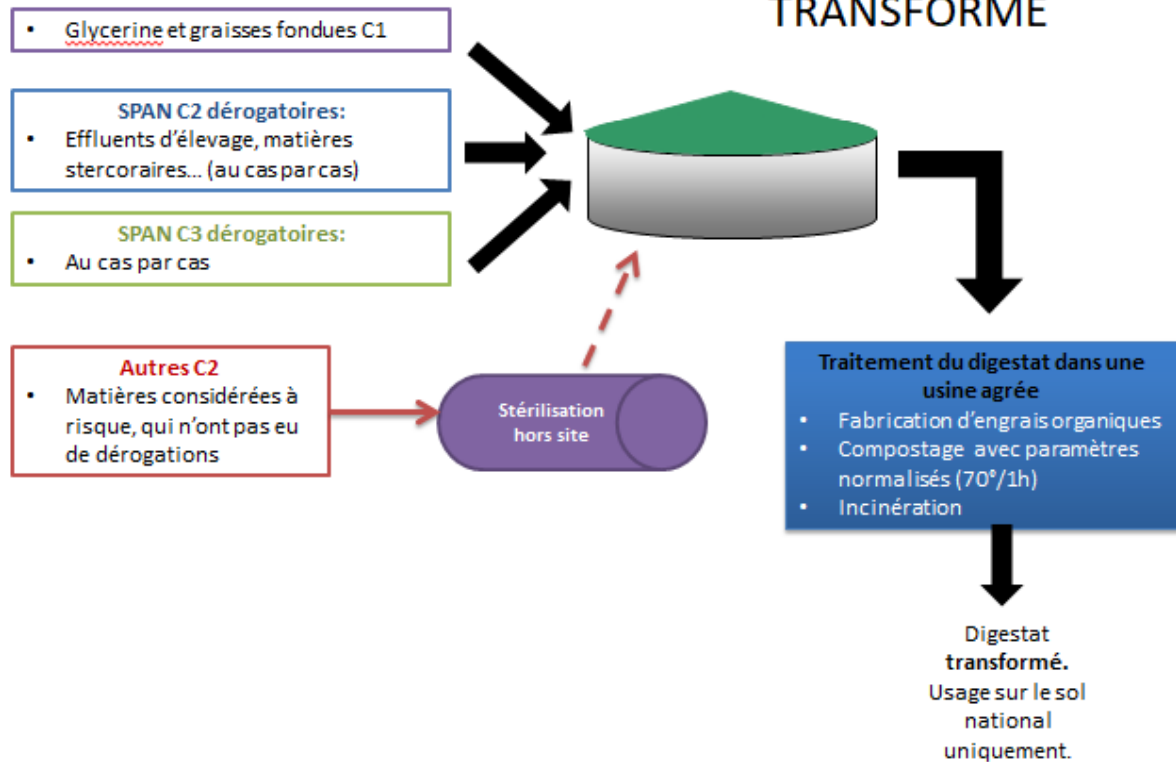
- soit une étape d'hygiénisation/pasteurisation (taille des particules < 12mm, 70°C pendant 1 heure avec enregistrement en continu de la T°)
- soit une autre méthode normalisée définie dans le règlement (UE) 142/2011

Le traitement par hygiénisation/pasteurisation doit se faire au plus près du lieu de production.

Les matières de catégorie 2 non dérogatoires doivent être transformées selon la méthode 1 règlement (UE) 142/2011 (Stérilisation sous Pression), à savoir :

- Taille des particules < 50mm
- T°C des matières à cœur : 133°C, pendant au moins 20 min
- Pression > 3 bars

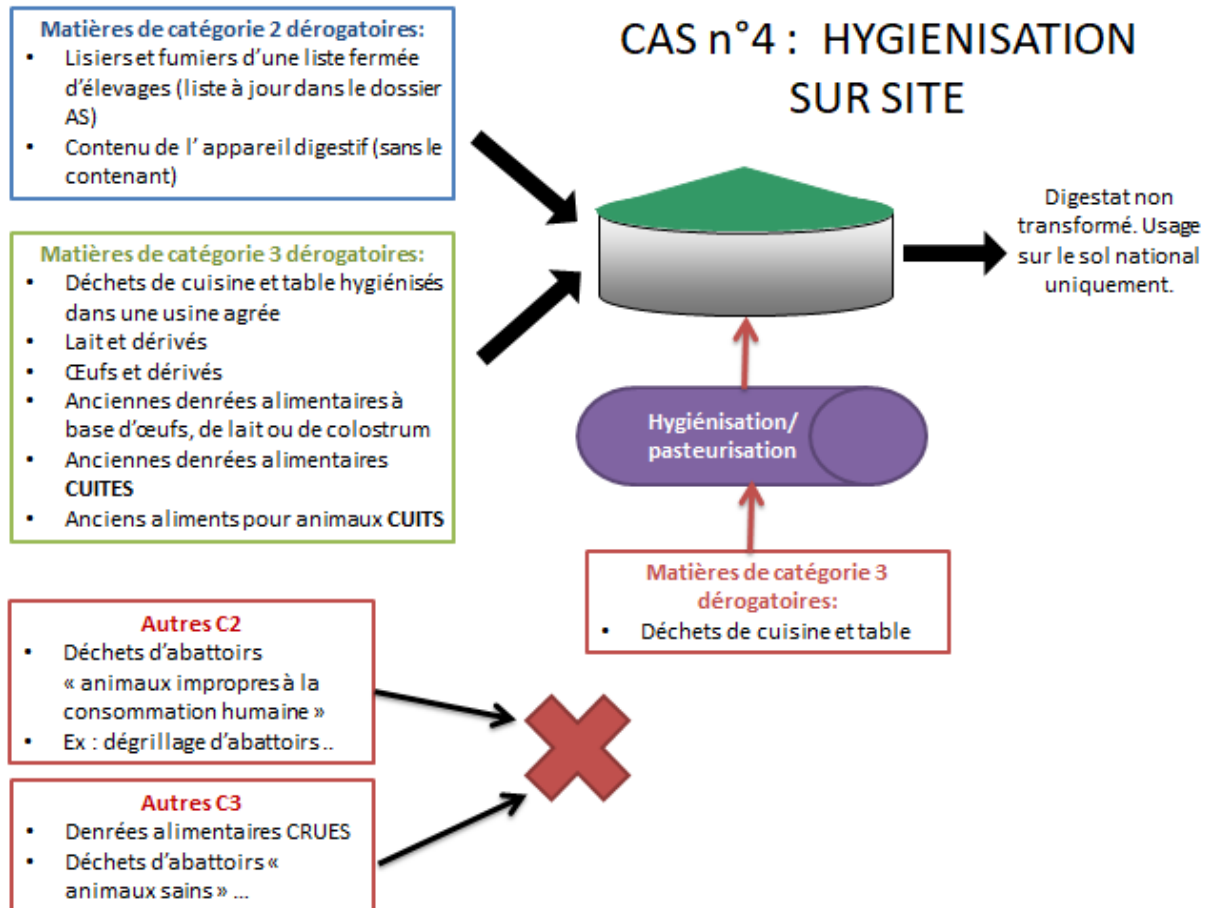
CAS n°3 : DIGESTAT TRANSFORMÉ



Nota Bene :

Si le compostage se fait selon un autre couple temps/T° que les paramètres normalisés, alors le digestat ne sera pas dit « transformé ».

INSTALLATIONS EQUIPEES D'UNITES D'HYGIENISATION



Nota Bene :

L'unité d'hygiénisation/pasteurisation devra respecter les paramètres de conversion normalisés définis dans le règlement (UE) 142/2011, à savoir :

- Taille des particules à l'entrée <12mm ;
- Température montée à 70°C pendant au moins 1 heure ;
- Enregistrement en continu de la température

Dans le dossier d'agrément sanitaire, l'analyse des dangers devra s'appuyer sur l'étude des bilans sanitaires des élevages fournissant les effluents, et sera revue chaque année. L'étude HACCP identifiera les étapes d'hygiénisation/pasteurisation et de digestion comme point de maîtrise déterminants (CCP)

Glossaire

- **SPAN** (Sous-produits animaux) : les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux et qui ne sont pas destinés à la consommation humaine.
- **Conversion en biogaz** = Transformation par digestion anaérobie = méthanisation, y compris la production du digestat.
- **Lisier** : le terme désigne dans les textes officiels de la réglementation sanitaire « tout excrément et/ou urine d'animaux d'élevage autres que les poissons, avec ou sans litière ». Cela englobe donc l'ensemble des effluents d'élevage : lisiers, fumiers, purins, fientes...
- **Déchets de cuisine et de table** : tous les déchets d'aliments y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages
- **Anciennes denrées alimentaires (ADA)** : Catégorie visée par le règlement 1069/2009, article 10 f) ; Ce sont des produits carnés destinés à la consommation humaine déclassés pour motif commercial ou autres défauts n'entraînant pas de risques pour la santé.
- Ces ADA peuvent être « cuites » ou « crues ». Pour une définition officielle plus précise, voir le guide de classification cité dans les références.
- **Anciennes denrées alimentaires « cuites »** : denrées alimentaires et aliments pour animaux ayant subi un traitement : cuisson, salaison, fumaison... (transformation au sens de l'article 2, paragraphe 1, point m), du règlement (CE) n°852/2004
- **Anciennes denrées alimentaires « crues »** : ce sont les ADA non « cuites ».
- **Transformation** : La transformation est un mode de traitement des sous-produits animaux. Sont définies les « méthodes de transformation » au point 49 de l'annexe I du R(UE) n°142/2011, les « usines de transformation » au point 58 de la même annexe. Pour certains usages, les sous-produits animaux doivent être transformés pour pouvoir être ainsi utilisés sans risque sanitaire.
- **Produits dérivés** : les produits obtenus moyennant un ou plusieurs traitements, ou une ou plusieurs transformations ou étapes de transformation de sous-produits animaux. Les produits dérivés peuvent être « transformés » ou « non transformés ».
- **Mise sur le marché** : cette définition est propre à la réglementation sanitaire, et ne correspond pas à celle du code de l'environnement. Cette mise sur le marché, dans le cas des digestats peut être une cession à titre payant ou gracieux ou un épandage. Les digestats mis sur le marché peuvent être transformés ou non. Seules les installations ayant reçues une autorisation Européenne (sans dérogation nationale : donc conforme au R(UE) 142/2011 ou à l'article 5 de cet arrêté) peuvent exporter leurs digestats hors du territoire.
- **Autorité compétente** :
L'autorité compétente délivre l'agrément sanitaire. En France, au vu de l'arrêté du 8 décembre 2011, il s'agit du préfet de département sur avis de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP).

D'autres définitions sont données à l'annexe I du R(UE) 142/2011.

Liste des références réglementaires

- [Arrêté du 9 avril 2018](#) fixant les dispositions techniques nationales relatives à l'utilisation de sous-produits animaux et de produits qui en sont dérivés, dans une usine de production de biogaz, une usine de compostage ou en « compostage de proximité », et à l'utilisation du lisier
- [Règlement \(CE\) 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 abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002
- [Règlement \(UE\) N°142/2011 de la Commission du 25 février 2011](#) portant application du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine
- [Arrêté du 8 décembre 2011](#) établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés en application du règlement (CE) n°1069/2009 et du règlement (UE) n°142/2011

Correspondance des articles avec la réglementation :

	Correspondance avec l'arrêté	Correspondance avec règlement européen (UE) 142/2011
Cas n°1	Article 9	Annexe V – Chapitre III – Section 2 – Point 2
Cas n°2	Article 9	Annexe V – Chapitre III – Section 2 – Point 2
Cas n°3	Article 8	Annexe V chapitre I section 1 2)f) iii)
Cas n°4	Article 6-7	Annexe V – Chapitre I – Section 1 – Point 2

Autres références

- [Guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenir](#). Ce guide, bien que non-réglementaire, a été rédigé par la DGAL, et vaut jurisprudence.
- Guide d'accession à l'agrément sanitaire pour le traitement des sous-produits animaux carnés pour les unités de méthanisation et centres de compostage (ADEME, à paraître)

Contributeurs :

Cette note a été rédigée avec la relecture du GT SPAN du Club Biogaz. Les contributeurs à la rédaction sont :

Adeline Haumont, Florian Lafoux, Grégory Vrignaud, Jeanne Lencauchez (AILE)

Loïc Vergne (Impact et environnement)

Marc Schlienger, Arnaud Diara (Club Biogaz)

Servane Lecollinai, Philippe Meinrad, Jean-Yves Gardoni (AAMF).