

En France, chaque année 20% de la nourriture produite finit à la poubelle. Les biodéchets représentent environ 30 % du contenu de la poubelle des Français (soit 150 kg/personnes)

À partir du 1er janvier 2024, la loi impose pour tous (professionnels et particuliers) le tri des biodéchets.

Rappelons que cette échéance a été progressive et n'est pas nouvelle. Depuis 2016, tout établissement produisant plus de 10 tonnes de biodéchets (issus de l'alimentation) doit trier ces résidus et trouver des moyens de collecte et de valorisation. Le seuil a été abaissé à 5 t/an par an au 1er janvier 2023.

Pour les particuliers, les collectivités sont tenues de proposer une collecte séparée et/ou une solution de valorisation organique des biodéchets.

Par contre les collectivités n'ont pas d'obligation en ce qui concerne les biodéchets des professionnels.

## Comment faire ?

La première chose à faire est d'essayer d'estimer la production de biodéchets dans votre établissement.

Un restaurant commercial produit en moyenne 140 g de déchets par repas (source FSCI). S'il produit au moins 110 repas par jour et qu'il est ouvert 6 jours sur 7, il atteint déjà les 5 t/an.

## Quels biodéchets sont concernés ?

Les biodéchets de la restauration comprennent :

- Les déchets d'origine végétale : épluchures de légumes, restes de fruits, farines végétales, marc de café, restes de pain
- Les déchets d'origine animale : déchets de cuisine et de table (DCT) et sous-produits animaux (SPA de catégorie 3\*\*)

*\*\* les coquilles d'oeuf et les oeufs retirés de la vente, tous les produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie contenant du beurre, du lait ou des oeufs, tous les produits laitiers (yaourts, fromages, crèmes desserts ...), les salaisons et les produits de saurisserie, toutes les préparations culinaires, en frais ou en boîte de conserve, à base d'oeufs, de beurre, de lait (pâtes à tarte ...), de viande, de poissons et de salaisons les viandes les poissons et les produits de la mer, les graisses animales, le miel, les aliments pour animaux incorporant de la viande, du poisson, des oeufs, du lait.*

- Les huiles alimentaires usagées

# Le stockage des biodéchets

Avoir un local spécifique ou un emplacement de stockage des biodéchets n'est pas toujours facile, en particulier dans les hypercentres des villes.

Les poubelles de cuisine doivent être évacuées vers le local poubelle et les conteneurs adaptés à chaque fin de service. Le personnel qui accède au local-poubelles ne doit pas retourner en zone de production. Les conteneurs doivent être nettoyés et désinfectés à fréquence très régulière, selon votre plan de nettoyage et désinfection.

La zone de déchets doit être nettoyée quotidiennement et un plan de lutte contre les nuisibles doit être mis en place dans cette zone particulièrement attractive pour les rongeurs et insectes. Attention : si les biodéchets sont conservés trop longtemps ou à une température trop élevée, ils peuvent être déclassés en catégorie C2 qui nécessitent un traitement plus contraignant, avec une collecte différente, car ils sont plus dangereux pour l'agriculture et l'environnement.

## Quelles solutions ?

Les solutions dépendent du volume d'activité de l'établissement, de la quantité de biodéchets produits et de la place disponible pour leur stockage ou le traitement.

Il existe des solutions sur site :

- Le compostage en bac ou en pavillon de compostage : le compost ne pourra être utilisé que sur des espaces de parcs et jardins (pas d'utilisation pour le potager). Il est cependant recommandé de ne pas mettre de déchets d'origine animale afin d'éviter les nuisances.
- Des solutions de pré-traitement par séchage, déshydratation, biodigestion, composteur électro-mécanique. Ces équipements permettent de réduire de façon importante le volume des déchets mais ils nécessitent de la place et consomment de l'électricité. Il

faut également gérer ensuite les résidus qui ne sont pas considérés comme un compost normé.

- Vous pouvez également signer une convention avec des élevages d'animaux (non destinés à la consommation humaine). Une autorisation préfectorale est alors nécessaire.

Les autres solutions sont des prestations externes. Vous pouvez faire appel à un prestataire de collecte des déchets alimentaires. Il proposera différents contenants et fréquence de collecte selon les quantités à collecter. Le prestataire doit remettre au producteur [un bordereau d'enlèvement appelé « DAC »](#).

Les déchets ainsi collectés peuvent ensuite être amenés vers des installations de compostage agréées ou vers des installations de méthanisation. Le choix dépendra des filières locales existantes.