



U M I H UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Service juridique, des affaires réglementaires et européennes

Circulaire Environnement N°01.16
07/01/2016

Tri des biodéchets :

Obligation au 1^{er} janvier 2016

pour les entreprises qui en produisent plus de 10 tonnes/an

Comme indiqué dans notre Circulaire Environnement n°05.11, la loi 2010-788 du 12 juillet 2010, dite Grenelle 2, et ses textes d'application (décret n°2011-828 du 11 juillet 2011, arrêté du 12 juillet 2011), prévoient que les « gros producteurs » de biodéchets trient et valorisent ces déchets à compter du 1^{er} janvier 2012.

La mise en place de cette réglementation s'est faite de manière progressive. Si elle a commencé en 2012 pour les producteurs de plus de 120 tonnes de biodéchets par an, elle s'applique désormais, depuis le 1^{er} janvier 2016, à ceux qui en produisent plus de 10 tonnes par an. Les restaurants peuvent donc être impactés par cette réglementation.

La gestion des huiles alimentaires usagées est également concernée par ces textes. À compter du 1^{er} janvier 2016, les entreprises qui en produisent plus de 60 litres par an sont également tenues de les collecter en vue de leur valorisation. Cependant, de nombreux restaurateurs n'ont pas attendu cette échéance pour collecter les huiles. Pour ce qui concerne spécifiquement la gestion des huiles alimentaires usagées, nous vous renvoyons vers la Circulaire Environnement n°03.03.



Qu'est-ce qu'un biodéchet ?

Au sens de l'article R 541-8 du Code de l'environnement, un biodéchet est :

- tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc,
- tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine, issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail,
- tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires

Aussi, dans un restaurant, cela concerne :

- les déchets issus de la production (épluchures, os, peau...)
- les retours d'assiette (y compris coquilles de moules, d'huitres...)
- le marc de café
- les aliments non consommables (fruits et légumes flétris, aliments dont la date de péremption est dépassée, pain rassis...)
- les huiles alimentaires usagées (ces huiles, si elles entrent dans la catégorie des biodéchets, font cependant l'objet d'une collecte spécifique)



Comment évaluer son gisement de biodéchets afin de savoir si l'on est impacté par cette réglementation ?

Un fichier excel en pièce jointe vous permet d'évaluer votre gisement rapidement

Pour savoir si votre restaurant est concerné par l'obligation de tri des biodéchets, vous devez savoir quel est votre gisement annuel. Pour cela :

- Soit vous évaluez le gisement de manière théorique

Une étude réalisée par Moulinot Compost Biogaz a permis d'établir des ratios par type de restauration. Ces ratios sont toutefois à prendre avec précaution car chaque établissement fonctionnant différemment, les quantités de biodéchets produites peuvent parfois être très éloignées des ratios indiqués (ce qui explique l'écart-type très important dans le tableau ci-après).

Catégorie de l'opération pilote	Grammes par couvert	
	Moyenne	Ecart-type
Restaurant classique	183	71
Restaurant gastronomique	376	64
Restaurant gastronomique étoilé	1 290	157
Café, bar, brasserie	237	62
Restaurant, salon de thé	291	61
Hôtel-restaurant	313	105
Restaurant rapide sur place ou à emporter	153	67

Source : Opération pilote de tri des biodéchets dans 80 établissements de restauration parisiens – Moulinot Compost Biogaz

En fonction du nombre de repas servis par an dans votre établissement, ces ratios permettent de vous indiquer si vous êtes susceptible de devoir répondre à cette obligation.

- Soit vous calculez le gisement de manière précise

Dans ce cas, vous devez effectuer une campagne de pesée sur une durée déterminée et représentative. Il sera alors possible d'extrapoler les résultats sur une année pour savoir si vous entrez dans le champ d'application de cette réglementation.

Quelles sont les possibilités de valorisation des biodéchets ?

À ce jour, les biodéchets peuvent être valorisés soit par méthanisation, soit par compostage.

Solution de valorisation	Points de vigilance (<i>liste non exhaustive</i>)
Faire appel à un prestataire qui viendra collecter les biodéchets en vue de leur valorisation (méthanisation ou compostage)	► Nettoyer et désinfecter les conteneurs de stockage après passage du prestataire s'il ne s'en est pas chargé. ► Prévoir un passage du prestataire suffisamment fréquent pour ne pas que les biodéchets subissent une dégradation (notamment en cas de température élevée). ► Le restaurateur reste responsable de la bonne élimination des déchets en général, donc des biodéchets. En cas de contrôle, il doit présenter les DAC (documents d'accompagnement commerciaux) datant de moins de 2 ans qui sont obligatoirement remis par les prestataires privés. Ces documents identifient les acteurs de la collecte et du traitement ainsi que la méthode employée pour la valorisation.
Faire du compostage sur le site du restaurant	► Ce type de compostage, non normé, aussi appelé compostage de proximité, ne donne pas toutes les garanties nécessaires à la maîtrise des risques sanitaires. ► Le compost obtenu peut être épandu sur votre site (parterres de fleurs...) mais pas sur un potager dont les légumes seraient consommés au restaurant.



Plusieurs fournisseurs proposent aux restaurateurs de s'équiper de sècheurs de biodéchets. Si ces équipements peuvent permettre de stocker plus longtemps les biodéchets grâce à l'extraction de la matière humide, ils sont consommateurs d'énergie et ne vous exonèrent en aucun cas de leur collecte par un prestataire spécialisé. Aussi, nous vous conseillons d'être vigilant sur l'utilité d'un tel équipement.



La valorisation des biodéchets en alimentation animale est strictement interdite pour les animaux d'élevage destinés à la consommation humaine. Elle peut, sur demande auprès des DDPP, être autorisée pour des parcs zoologiques, des refuges pour animaux, des cirques... Les biodéchets peuvent également être donnés à des animaux domestiques, à condition que les produits issus de ces animaux ne soient pas consommés.

Sanction prévue

En application du 8° de l'article L. 541-46 du code de l'environnement, le fait de ne pas mettre en place le tri à la source des biodéchets est un délit.

La peine encourue est une amende de 75 000 € et une peine d'emprisonnement de 2 années.

Les outils ressources

Un premier guide a été élaboré par l'ADEME en 2013 :

<http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-trier-et-valoriser-biodechets-gros-producteurs-guide-pratique-2013.pdf>

Ce guide s'adresse aux différents segments de la restauration et des commerces alimentaires.

Un guide spécifique au secteur de la restauration est en cours de préparation, avec les différentes organisations professionnelles du secteur et dont l'élaboration est pilotée par le GECO. Ce guide va être validé par le Ministère de l'Agriculture, le Ministère de l'Ecologie et l'ADEME. Il permettra aux restaurateurs de comparer les différentes solutions qui s'offrent à eux pour valoriser les biodéchets et pour appréhender tous les risques sanitaires liés au tri de ces déchets. Nous vous tiendrons informés de sa parution.

Vous pouvez aussi consulter la Circulaire Environnement n°05.11 sur les biodéchets