



Déchets organiques Les contraintes réglementaires




L'arrêté d'application de l'article 204 de la loi « Grenelle » (loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010) du 12 juillet 2011 fixe des seuils de production au-delà desquels les émetteurs – tous secteurs confondus (restauration, industries agroalimentaires...) – sont tenus de trier et traiter ces biodéchets. Selon l'agenda entériné, les seuils sont les suivants :

- 120 tonnes annuelles en 2012,
- 80 tonnes en 2013,
- 10 tonnes/an en 2016.

Concrètement, les entreprises visées doivent répondre aux obligations de tri – ne pas mélanger les déchets organiques avec les autres déchets (emballages par exemple) – et s'assurer de la valorisation de ces déchets.

Comment savoir si et quand on est concerné :



Dans le secteur de la restauration collective, on peut se baser sur les estimations suivantes de production de biodéchets :

-  11 grammes par repas préparé en cuisine centrale,
-  125 grammes par repas servi pour les satellites de réchauffage scolaires,
-  134 grammes pour les autres segments de la restauration collective.

Si vous utilisez ces estimations, il vous suffit de multiplier par le nombre de repas préparés et/ou servis pour savoir quand vous serez touché par l'obligation de tri.

Le calcul se fait par site

L'organisation du tri à la source puis de la collecte des biodéchets ou de leur traitement sur place doit s'organiser par lieux de production de déchets : site par site ou établissement par établissement. Autrement dit :

-  Si la cuisine prépare des repas pour des satellites de restauration, chaque satellite assure sa propre collecte en fonction de la quantité de déchets qu'elle produit ;
-  Si la cuisine et le restaurant sont sur le même site, vous devez faire la somme des déchets en cuisine et dans le restaurant.

Biodéchets encore dans leur contenant

Le déconditionnement sur place de celles-ci poserait de lourdes difficultés technico-économiques et réglementaires. La collecte peut donc porter sur les denrées emballées, qui seront orientées sur une installation assurant leur déconditionnement : ce qui importe est que la partie organique de ce flux de déchets soit in fine effectivement valorisée.

En revanche, si vous avez choisi de traiter sur place vos déchets organiques, vous devez bien sûr récupérer les contenants dans leurs emballages.



Les biodéchets concernés :



- Les végétaux
- Les sous-produits animaux de catégorie 3 : le lait et ses produits dérivés, les œufs, les anciennes denrées animales cuites ou cuisinées et les déchets de cuisine et de table,
- Les purées, soupes et crèmes.

Mélanges possibles (et bénéfiques) :

Le carton, le papier, le bois ou les plastiques biodégradables conformes à la norme NF EN 13-432, peuvent être mélangés aux déchets organiques. Ils peuvent constituer la partie «sèche » de votre mélange à composter.

Les biodéchets non concernés en restauration :

Ne sont pas concernés par l'obligation de valorisation :



- Les biodéchets contenant une fraction crue de viande ou de poisson,
- Les boissons et les sauces, considérés comme trop liquides.

Comment valoriser ces biodéchets

Le retour au sol des biodéchets, habituellement après compostage ou méthanisation, constitue le mode le plus fréquent de valorisation organique. Si vous optez pour une solution de compostage en interne, vous pouvez compter sur l'accompagnement de l'ADEME. Vous pouvez également faire appel à des prestataires externes qui se chargeront de la collecte et de la valorisation de ces déchets selon deux modes : compostage ou méthanisation.

Qu'il s'agisse de compostage ou de méthanisation, le traitement doit alors se faire à une température de plus de 70°C pendant plus d'une heure, ou via une pasteurisation-hygiénisation dont les paramètres de temps et de température présentent un effet hygiénisant équivalent. Le compost ou le digestat obtenu doit en outre satisfaire aux critères microbiologiques définis par le règlement UE-142/2011. Les biodéchets constitués de sous produits animaux doivent être traités dans une installation bénéficiant d'un agrément sanitaire délivré par les directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP).

L'utilisation en alimentation animale, notamment auprès de chenils ou de zoos, peut aussi être retenue, sous réserve de conformité à la réglementation sanitaire.

En savoir plus :

Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs (article L 541-21-1 du code de l'environnement) : http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2012/01/cir_34512.pdf

Biodéchets : restauration, gestion, prévention. Ademe et vous n°61
<http://ademe-et-vous.ademe.fr/sites/default/files/magazine/dossier/ademevous61dossier.pdf>
et
<http://ademe-et-vous.ademe.fr/le-magazine-n-61-dossier-contexte-la-gestion-des-dechets-de-restauration>

Tous les textes consolidés en matière de gestion des déchets sur le site de l'INERIS : aida.ineris.fr.