



TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS

Guide à destination des professionnels

Tri à la source des biodéchets

Ce que dit la loi



Les biodéchets sont définis par le Code de l'Environnement comme :

« tout **déchet de jardin et de parc** ainsi que tout **déchet alimentaire et de cuisine** produits par les ménages, les restaurants, les magasins de vente au détail ainsi que les établissements de production et de transformation de denrées ».

Le tri à la source des biodéchets est **obligatoire pour tous les producteurs**, quel que soit leur niveau de production, depuis le 1^{er} janvier 2024.

Concrètement, cela signifie que vous devez vous organiser pour les trier séparément des autres déchets et ainsi les valoriser et permettre leur retour au sol.

Les solutions de compostage ou de collecte des biodéchets des professionnels à déployer **ne sont pas une obligation incombant à la collectivité**.



Les déchets alimentaires peuvent contenir (ou avoir été en contact avec) des **sous-produits animaux** (restes de viande, poisson, lait, oeuf, miel...). C'est notamment le cas des déchets de cuisine et de table produits par les restaurants, qui sont considérés comme des sous-produits animaux de catégorie 3 (SPAn C3).

La gestion des SPAn doit respecter **des dispositions spécifiques**, fixées par la réglementation sanitaire européenne.

Pourquoi le faire ?



POUR ÊTRE EN
CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE



POUR **SENSIBILISER**
SES ÉQUIPES



POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT
ET **RÉDUIRE SES DÉCHETS**



POUR **L'IMAGE**
DE L'ENTREPRISE

Tri à la source des biodéchets

Comment le mettre en place ?



COLLECTE SÉPARÉE

Installation de bacs individuels pour la **collecte par des prestataires extérieurs** des déchets alimentaires. Ils sont ensuite valorisés dans des **unités agréées** : plateforme de compostage ou unité de méthanisation.



COMPOSTAGE EN ÉTABLISSEMENT

Installation de bacs de compostage ou de composteurs rotatifs ou électromécaniques pour la **transformation sur place** des déchets alimentaires. Le compost produit est **utilisable localement** (sur site par les producteurs).

Estimations des gisements

Estimation des biodéchets produits par type d'établissements



Grandes et moyennes surfaces (GMS) et épiceries : **11,1 kg / m² / an**



Boulangeries : **264 kg / équivalent temps plein / an**



Restaurants commerciaux, d'entreprise, traiteurs et établissements touristiques : **140 g / repas**



Restauration collective en établissement de soin : **80 g / repas**



Restauration collective en établissement scolaire : **100 g / repas**





Les actions de réduction à la source des déchets restent prioritaires. Dans le cas des biodéchets, elles doivent se concentrer sur **la lutte contre le gaspillage alimentaire et la diminution des volumes à traiter.**

Pour aller plus loin :

Guide GECO Food Service :

"Synthèse réglementaire concernant la gestion des biodéchets en restauration" (2016)

Guide ADEME :

"Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective" (2016)

Guide GECO Food Service :

"Guide de bonnes pratiques pour la gestion des biodéchets en restauration" (2017)

Guide ADEME :

"Réduire le gaspillage alimentaire dans l'artisanat des métiers de bouche" (2019)

Guide ADEME :

"Déchets des professionnels & établissements publics - Trier et valoriser les déchets alimentaires : comment et à quel coût ?" (2022)