



Gestion des biodéchets issus des activités économiques

Ce document est édité par l'ADEME

ADEME 20, avenue du Grésillé | BP 90406 | 49004 Angers Cedex 01

Coordination technique : Pierre GALIO – Service Consommation Responsable, ADEME

Référent technique : Thierry ROLLAND, Service Valorisation des Déchets, ADEME

Coordination technique et éditoriale : Céline PELLERIN, AKTECO

Rédactrice : Sabine VIGNERON, Espace Environnement

Crédits photo : Shutterstock

Création graphique : Atelier Chap'ti

EAN numérique : 9791029720499

Référence ADEME : 011978

Dépôt légal : ©ADEME Éditions, mars 2023

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (Art. L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (Art. L 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'oeuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

LES BIODÉCHETS ISSUS DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES

QUELS ENJEUX ?

Un levier majeur vers une économie circulaire de la matière organique

La valorisation organique des biodéchets présente de nombreux enjeux tant sur le plan environnemental, énergétique et financier. Comme le tri à la source des biodéchets devient obligatoire pour tous les producteurs à compter du 31 décembre 2023, il s'agit de mettre en place les solutions les plus adéquates pour trier séparément cette fraction et pouvoir ainsi la valoriser en favorisant un retour au sol de qualité sous forme de matière organique.

POURQUOI S'ENGAGER ? De nombreux bénéfices à la clé

Le tri à la source des biodéchets est un véritable enjeu local pour les territoires. Ses bénéfices sont nombreux : environnementaux (réduction de déchets, enrichissement des sols), économiques (maîtrise du coût global du Service Public de Prévention et de Gestion des Déchets (SPPGD), développement économique de proximité) et sociétaux (création d'emplois, appropriation des citoyens, liens sociaux dans les quartiers, etc.).

Toutes les collectivités exerçant la compétence gestion des déchets (communauté de communes, communauté d'agglomération, métropole, syndicat de collecte et/ou de traitement de déchets) sont également productrices de biodéchets.

En donnant une « seconde vie » aux biodéchets, la collectivité s'inscrit dans une politique environnementale qui participe à l'attractivité du territoire. Les volumes collectés peuvent, par exemple, pérenniser un projet de méthanisation ou contribuer à l'émergence de filières de valorisation adaptées au territoire.

En l'absence d'initiative privée, les collectivités en charge du SPPGD peuvent également développer un service de collecte et de traitement des biodéchets avec un financement associé.

Les biodéchets issus des activités économiques

Le tri à la source et la valorisation des biodéchets sont un véritable enjeu pour les territoires. En redonnant de la valeur à la matière organique par un retour au sol, la collectivité s'inscrit dans une logique d'économie circulaire.



ÉVOLUTIONS DES RÈGLEMENTATIONS EN MATIÈRE DE BIODÉCHETS

2015

Loi du 17 août 2015 sur la transition énergétique pour la croissance verte (LTECV)

La loi introduit l'obligation de tri à la source de biodéchets à l'horizon 2025. Elle fixe entre autres un taux de valorisation matière des déchets non dangereux à 65 % et une réduction de la mise en décharge de 50 % à l'échéance en 2025.

2020

Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC)

L'échéance de généralisation du tri à la source des biodéchets par tous les producteurs est avancée au 31 décembre 2023, en cohérence avec l'objectif fixé à l'échelle européenne. Cette obligation s'applique à tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets, y compris aux collectivités territoriales dans le cadre du service public de gestion des déchets et aux établissements privés et publics qui génèrent des biodéchets (article 88).

L'article L. 541-1-1 du Code de l'Environnement définit les biodéchets comme : « Les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. »

COMMENT FAIRE ?

- 1/ Étudier la situation en commençant par identifier les établissements privés et publics qui génèrent des biodéchets et sont concernés par les nouvelles obligations.
- 2/ Évaluer les quantités de biodéchets produites par chacun de ces établissements.
- 3/ Prendre des mesures pour diminuer quantités de biodéchets produites, la prévention à la source étant considérée comme une priorité selon l'article L. 541-1 qui établit une hiérarchie dans les modes de traitement.
- 4/ Choisir une filière de valorisation proposant un retour au sol de qualité de la matière organique et on sélectionne un prestataire.
- 5/ Évaluer les coûts de valorisation de ses biodéchets.
- 6/ Organiser le tri et le stockage des biodéchets avant leur collecte.
- 7/ Promouvoir les bons gestes et pérenniser les bonnes pratiques. Pour obtenir l'adhésion et l'implication de tous les acteurs qui contribuent de manière directe ou indirecte à la production de biodéchets, la communication représente une nécessité incontournable pour :
 - créer les bons réflexes de prévention et de tri ;
 - assurer la qualité du tri ;
 - pérenniser les bonnes pratiques dans le temps.

DÉCIDEURS, ÉLUS

Des synergies entre les acteurs d'un même territoire sont tout à fait possibles mais elles nécessitent un large consensus entre les parties prenantes concernées. La collectivité peut participer à l'émergence d'une offre adaptée et compétitive sur son territoire par :

- la concertation avec les différents acteurs dont les chambres de commerce et d'industrie ou de l'artisanat, les associations de commerçants, les prestataires de service, etc. ;
- une communication auprès des producteurs de déchets, et notamment ceux ayant l'obligation de trier les biodéchets ;
- la facilitation de l'émergence d'une offre privée à un tarif acceptable pour les professionnels ;
- la mutualisation des moyens de traitement des biodéchets.

ACTEURS PRIVÉS

Les producteurs de biodéchets sont invités à s'organiser à l'échelle de leur territoire afin de mutualiser et choisir les filières de valorisation adaptées à leurs gisements.

Quant aux prestataires privés, ils peuvent engager des démarches de concertation territoriale avec les principaux producteurs obligés du secteur.

LIENS UTILES

Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs, Guide pratique (Novembre 2013), Etude réalisée pour l'ADEME par IDE Environnement

https://www.fnb-info.fr/medias/fichiers/guide_ademe_producteurs_de_biodechets.pdf

Artisans, entreprises, commerces, administrations en la matière soyez efficace ! Clés pour Agir (ADEME) :

<https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/5652-entreprises-artistes-commerces-collectivites-administrations-en-la-matiere-soyez-efficace-9791029720215.html>

Coûts de gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers :

<https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/5637-couts-de-gestion-des-dechets-alimentaires-des-producteurs-non-menagers.html>

SOMMAIRE

01 LE CONTEXTE / 05

POURQUOI LA GESTION DES BIODÉCHETS ISSUS DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES CONSTITUE UN LEVIER VERS UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE DE LA MATIÈRE ORGANIQUE ?

02 L'ÉTAT DE L'ART / 08

GESTION DES BIODÉCHETS ISSUS DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES, QUELLE EST LA TENDANCE ?

03 LES DÉCLINAISONS TERRITORIALES / 11

COMMENT LES TERRITOIRES FAVORISENT LA GESTION DES BIODÉCHETS ISSUS DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES ?

04 LES OUTILS / 13

LES OUTILS INCONTOURNABLES POUR COMMENCER PUIS APPROFONDIR VOTRE DÉMARCHE

05 LES RESSOURCES / 14

POUR CEUX QUI VEULENT EN SAVOIR PLUS SUR LA GESTION DES BIODÉCHETS ISSUS DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES

01 LE CONTEXTE

POURQUOI LA GESTION DES BIODÉCHETS ISSUS DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES CONSTITUE UN LEVIER VERS UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE DE LA MATIÈRE ORGANIQUE ?

Sachant que les déchets putrescibles constituent encore 1/3 de nos poubelles et que le gaspillage alimentaire en représente 10 %, les possibilités de réduction sont encore importantes ! (Source : Clés pour agir – Réduire le gaspillage et mieux valoriser les déchets alimentaires en restauration collective).

La valorisation organique des biodéchets présente de nombreux enjeux. Sur le plan environnemental, elle participe à la limitation de l'épuisement des ressources grâce à une diminution de l'utilisation des engrais chimiques, qui sont devenus de plus en plus chers, voire impossibles à trouver. Dans le contexte de conflit actuel en Ukraine, les prix des engrais ont augmenté de 140 % avec des coûts de production qui diminuent.

Par ailleurs, la fabrication des engrais de synthèse est tributaire de ressources minières non renouvelables et non disponibles en France (phosphore et potasse), ce qui pèse aussi sur le bilan énergétique global, la synthèse de l'azote, notamment, étant très énergivore.

Avec l'adoption de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC), l'échéance de généralisation du tri à la source des biodéchets à tous les producteurs est avancée au 31 décembre 2023, en cohérence avec l'objectif fixé à l'échelle européenne.

Il appartient à chaque collectivité territoriale de définir des solutions techniques de compostage de proximité et/ou de collecte séparée des biodéchets adaptées à son territoire.

Le recours au compostage, à l'épandage de digestats issus de la méthanisation permet de faire retourner au sol ou de transformer des matières organiques brutes en une matière valorisable adaptée aux besoins agronomiques des sols, tout en diminuant la pollution des eaux.

De plus, la présence de matières organiques dans le sol lui confère une meilleure capacité de rétention en eau et permet de limiter les impacts négatifs liés aux périodes de sécheresse.

Enfin, la diminution des quantités des déchets à traiter par incinération ou envoyés en enfouissement permet d'optimiser les frais de traitement améliorant par la même occasion le bilan carbone lié à la gestion des déchets.

L'enjeu est bien réel !

Cette synthèse thématique porte sur les déchets alimentaires, qu'il s'agisse de déchets alimentaires non consommés, de restes de repas ou de déchets de préparation alimentaire. Les déchets verts de jardin ou de parc ne sont pas repris dans le périmètre de cette synthèse thématique.



1.1 DE QUOI PARLE-T-ON ?

Qu'est-ce qu'un biodéchet ?

DÉFINITION

Selon l'article L541-11 du Code de l'Environnement, les biodéchets sont définis comme suit : « Les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. »

Les biodéchets doivent être triés à la source et valorisés biologiquement par méthanisation ou compostage, de manière à favoriser leur retour au sol.

Les filières de traitement des biodéchets peuvent également accepter d'autres **déchets spécifiques**, tels que les sous-produits animaux (SPAN) de catégorie 3, sous réserve de l'agrément sanitaire de l'installation de valorisation (voir encadré ci-dessous).

LES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Les sous-produits animaux (SPAN) sont classés en trois catégories, selon le danger sanitaire qu'ils représentent (articles 8 à 10 du règlement CE 1069/2009) :

- Les SPAN1 : comprennent notamment les cadavres d'animaux entiers ou en partie, les matières à risques spécifiés, les déchets de cuisine et de table provenant des transports internationaux.
- Les SPAN2 : comprennent notamment les parties d'animaux impropres à la consommation humaine et les excréta des animaux.
- Les SPAN3 : comprennent notamment les parties d'animaux propres à la consommation humaine et les déchets de cuisine et de table.

Des agréments spécifiques sont nécessaires pour l'élimination des SPAN1 et pour le transport et la valorisation des SPAN 2 et 3.

Source : [Brochure « Filière des biodéchets alimentaires. Risques et prévention » - INRS 05/2022](#)

Qu'entend-on par « gros producteurs » ?

Définis par le Code de l'Environnement (article 541-21-1 issu de la loi dite Grenelle 2), les gros producteurs sont ceux dont la production dépasse 10 tonnes de biodéchets par an en 2022. Ce seuil les soumet à une obligation de tri et de valorisation.

Il s'agit essentiellement des grandes et moyennes surfaces, commerces de bouche, fleuristes, restauration collective privée ou publique et restaurants, marchés de gros et forains, hôpitaux et centres de santé, hôtels et tous autres établissements ayant une gestion de repas et bars générant un volume annuel de biodéchets aujourd'hui supérieur à 10 tonnes. Ce seuil va évoluer, tout comme la notion de gros producteurs qui sera sans doute amenée à disparaître avec les échéances réglementaires présentées ci-dessous.



Echéances de l'obligation de tri à la source des biodéchets

Tout producteur ou détenteur de déchets est tenu d'en assurer ou d'en faire assurer la gestion, conformément à la réglementation. Il est responsable jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à un tiers à des fins de traitement (article L541-2 du Code de l'Environnement). Tout producteur ou détenteur de déchets s'assure que la personne à qui il les remet est autorisée à les prendre en charge.

Les producteurs de déchets doivent donc veiller à choisir des filières conformes à la réglementation et s'assurer de la bonne fin de leur élimination ou valorisation. Des dispositions spécifiques de traçabilité accompagnent ce principe.

Depuis le 1^{er} janvier 2012, les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de biodéchets ont l'obligation de trier ces biodéchets et de les faire valoriser dans des filières adaptées (telles que le compostage ou la méthanisation).

De quels déchets parle-t-on ? L'INRS distingue différents types de déchets :

• Les déchets des points de vente

Les biodéchets issus de points de vente alimentaires sont les restes des traiteurs, des boulangers, des épiceries et autres commerces ayant des denrées alimentaires.

Les fruits et légumes gâtés, et plus généralement tout produit alimentaire arrivé à péremption en vrac ou emballé (sous plastique, en cannette, en conserve, en briques cartonnées/plastifiées...).

• Les déchets de cuisine et de table

Les déchets de cuisine et de table (DCT) sont tous les déchets alimentaires, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines collectives publiques et privées et cuisines centrales. Tous les DCT qui risquent d'avoir été mis en contact avec des SPAN3 sont considérés comme des SPAN3, dans des conditions normales d'entreposage, même lorsqu'ils ne contiennent que des fruits et légumes.

• Les déchets des industries agroalimentaires

Les biodéchets produits par les entreprises agroalimentaires sont par exemple les matières premières périmées (légumes, viandes, fruits...), les produits éliminés sur la chaîne de production (découpe de pâtes de biscuits ou viennoiseries, déversements de produits...), les produits non conformes ne pouvant être vendus (poids insuffisant dans les emballages, emballage hors norme, produits contaminés devenus impropres à la consommation...).

À compter du 31 décembre 2023, tous les producteurs de biodéchets, y compris les ménages, sont tenus de respecter la réglementation relative à leur gestion.

1.2 POURQUOI AGIR ?

Arguments économiques

- Tout biodéchets produit a un coût. Il faut le trier, puis le stocker. Cela entraîne des frais de main d'œuvre et l'achat d'équipements particuliers. Il faut ensuite le collecter et le valoriser. Cette prestation est le plus souvent confiée à une entreprise spécialisée, qui fait payer son service.
- Ensuite, il ne faut pas oublier que tout biodéchets est aussi constitué d'une « matière première » que le producteur a dû acheter et dont il ne tire aucune valeur ajoutée ! Or, le coût réel des déchets n'est généralement pas appréhendé complètement par les entreprises : quand elles s'y intéressent, le plus souvent elles ne prennent en compte que celui de la prestation de collecte et de valorisation. Lequel ne représente en fait que la partie émergée de l'iceberg.
- Produire moins de biodéchets, c'est donc faire des économies non seulement sur les coûts « visibles », mais aussi sur toute la chaîne de production, depuis l'achat de matière première jusqu'à la distribution du produit.

Enjeux environnementaux

- Limiter la production de biodéchets permet de réduire le gaspillage des ressources (eau, énergie, superficies agricoles, matières premières...), et des émissions de gaz à effet de serre (liées au gaspillage de ressources et à la gestion des déchets) qui interviennent sur tout le cycle de vie d'un produit alimentaire...
- L'agriculture intensive et la surexploitation des sols participent à l'appauvrissement des sols en matières organiques. Par conséquent, il existe un réel besoin d'amendements organiques naturels que les biodéchets peuvent en partie combler.
- La substitution des apports en engrais de synthèse par des engrais organiques est également bénéfique d'un point de vue environnemental. En effet, la fabrication d'engrais de synthèse exige des ressources minières non renouvelables et non disponibles en France (phosphore et potasse) qui pèsent considérablement sur le bilan énergétique global.
- Redonner de la valeur à la matière organique et promouvoir son retour au sol dans une logique d'économie circulaire font partie des enjeux pour les années à venir.

Enjeux d'ordre éthique

Peut-on continuer à jeter de la nourriture consommable alors qu'en France, le nombre de personnes ayant recours à l'aide alimentaire croît de façon dramatique : 2,6 millions en 2006 ; 5,5 en 2017 ; entre 5 et 7 millions en 2020, soit près de 10 % de la population !

Source : <https://www.secours-catholique.org/sites/scinternet/files/publications/rs21.pdf>

Même si le don aux associations caritatives ne constitue pas toujours une solution structurelle satisfaisante aux yeux de ces associations, il permet néanmoins de répondre à des situations d'urgence alimentaire tout en permettant aux producteurs concernés de réduire considérablement leurs quantités de biodéchets produits.

En France, 10 millions de tonnes de nourriture sont gâchées chaque année, soit 16 milliards d'euros et 15 millions de tonnes équivalent CO₂, soit 3 % des émissions de gaz à effet de serre de l'activité nationale.

Source : <https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-lois-francaises>

LIENS UTILES

.....
[Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs](#), Guide pratique (novembre 2013), Étude réalisée pour l'ADEME par IDE Environnement.

[Guide pratique Biodéchets : valorisation et premières pistes de réduction](#) – CCI Saône-et-Loire (2014).

[État des lieux de la gestion des biodéchets dans la restauration collective publique](#) – Réf. AMORCE DT 105, octobre 2019.

Gaspillage alimentaire dans la restauration collective – Infographie (ADEME, octobre 2020) : <https://bibliothèque.ademe.fr/consommer-autrement/3899-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-collective.html>

Fiche technique - Réduire le gaspillage et mieux valoriser les déchets alimentaires en restauration collective (ADEME, 2022) : https://bibliothèque.ademe.fr/consommer-autrement/5218-reduire-le-gaspillage-et-mieux-valoriser-les-dechets-alimentaires-en-restauration-collective.html#/44-type_de_produit_format_electronique

.....

02 L'ÉTAT DE L'ART

GESTION DES BIODÉCHETS ISSUS DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES, QUELLE EST LA TENDANCE ?

Tout producteur de déchets alimentaires, public ou privé, va devoir mettre en œuvre le tri à la source de ses biodéchets et ce, au 31 décembre 2023.

2.1 UN CADRE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE MOTEUR POUR LA GESTION DES BIODÉCHETS

Au cours des dernières années, un cadre législatif européen et français s'est structuré autour de la gestion des biodéchets.

- En 2010, la loi Grenelle a imposé le tri à la source des biodéchets en vue de leur retour au sol pour les gros producteurs. Depuis le 1^{er} janvier 2016, les gros producteurs sont ceux produisant ou détenant plus de 10 tonnes par an de biodéchets et/ou 60 litres d'huiles alimentaires.
- En 2015, la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte (LTECV) prévoyait une généralisation du tri à la source des biodéchets pour tous les producteurs, y compris les ménages à l'horizon 2025.
- En 2018, le Parlement européen a adopté, dans le cadre de son Paquet Economie Circulaire, la directive (UE)2018/851, fixant un objectif de généralisation du tri à la source des biodéchets à tous les pays membres au 31 décembre 2023.
- En février 2020, la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC) fixe « Au plus tard le 31 décembre 2023, cette obligation de tri à la source des biodéchets, qui s'applique à tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets, y compris aux collectivités territoriales dans le cadre du service public de gestion des déchets et aux établissements privés et publics qui génèrent des biodéchets » (article 88). Cette loi abaisse également le seuil gros producteurs de biodéchets à 5 tonnes par an au 1^{er} janvier 2023.
- La loi anti-gaspillage a fixé un objectif de réduction de moitié du gaspillage alimentaire entre 2015 et 2025 (pour la restauration collective et le secteur de la distribution) ou 2030 (pour tous les autres).
- Un décret de la loi AGEC, paru le 16 juillet 2021, renforce l'obligation de tri "cinq flux" (papier/carton, métal, plastique, verre, bois) à 8 flux avec le plâtre, fraction minérale et textile (à partir du 1^{er} janvier 2025) par le décret de juillet 2021 pour les professionnels. Les biodéchets sont le 9^e flux.

L'ensemble des producteurs sont donc tenus de mettre en place une ou plusieurs solutions de tri à la source des biodéchets. Deux types de solutions permettent aujourd'hui de répondre à cet objectif réglementaire :

- le compostage de proximité et en établissement notamment, pour les producteurs non ménagers ;
- la mise en place d'une collecte séparée des biodéchets en vue d'une valorisation organique.

2.2 COMMENT ESTIMER SON GISEMENT DE BIODÉCHETS ?

Différentes méthodes d'évaluation peuvent être mises en œuvre par les producteurs de déchets alimentaires pour estimer leur production annuelle et identifier les solutions de tri les plus adaptées :

- la réalisation de campagnes de pesées, sur une période représentative de l'activité de l'établissement,
- l'extrapolation à partir de ratios nationaux.

Ces ratios sont issus de l'étude ADEME « Première estimation des coûts de gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers » (Juin 2022) :

Typologie	Typologie détaillée	Ratio retenu	Unité
Commerces alimentaires	GMS et commerce de gros	11,1	kg/m ² /an
	Épicerie, supérette ou primeur	11,1	kg/m ² /an
	Boulangerie pâtisserie	264	kg/ETP/an
Établissements de restauration	Restaurant	0,14	kg/repas
	Restaurant d'entreprise	0,14	kg/repas
	Traiteur	0,14	kg/repas
Établissements de soin	EHPAD	0,08	kg/repas
	Hôpital et clinique	0,08	kg/repas
	Autre	0,08	kg/repas
Établissements scolaires	Crèche	0,10	kg/repas
	École maternelle	0,10	kg/repas
	École élémentaire	0,10	kg/repas
	Collège	0,10	kg/repas
	Lycée	0,10	kg/repas
	Enseignement supérieur	0,10	kg/repas
	Cuisine centrale	0,045	kg/repas
	Non précisé	0,10	kg/repas
Établissements touristiques	Hôtel-restaurant	0,14	kg/repas
	Autre avec restaurant	0,14	kg/repas

La restauration collective

Avec en moyenne 120 grammes de nourriture jetés par convive et par repas et un coût estimé à 68 centimes par convive et par repas, le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective représente 8 % du gaspillage alimentaire total en France pour les 3,8 milliards de repas servis chaque année (ADEME, 2020).



Source : <https://bibliothèque.ademe.fr/consommer-autrement/3899-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-collective.html> 2017

2.3 COMMENT RÉDUIRE LA QUANTITÉ DE BIODÉCHETS ?

Conformément à la hiérarchie des modes de traitement des déchets définie par l'Union Européenne, **la réduction à la source des déchets doit être recherchée en priorité**, avant la mise en place d'actions de tri et de valorisation. Les actions pouvant être mises en œuvre sont variées et peuvent concerner toutes les étapes de la chaîne alimentaire :



CATÉGORIE DE PRODUCTEURS	EXEMPLES D'ACTIIONS ANTI-GASPI
Commerces alimentaires : GMS, épicerie, boulangeries-pâtisseries, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Vente de produits à date de consommation courte à prix réduits et sensibilisation des consommateurs aux notions de DDM et DLC • Partenariat de dons avec des associations d'aide alimentaire • Formation du personnel à la gestion des stocks • Création de recettes anti-gaspi • Mise en place de réductions en fin de journée et de paniers anti-gaspi
Restaurants commerciaux Etablissements touristiques	<ul style="list-style-type: none"> • Formation du personnel et travail sur les recettes • Mise en place du « Gourmet bag »
Restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> • Révision des grammages et des recettes • Optimisation de la gestion des stocks de matières premières • Formation du personnel de cuisine et de service • Sensibilisation des convives

DDM : date de durabilité minimale / **DLC** : date limite de consommation

Source : <https://bibliothèque.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/5636-tri-des-dechets-alimentaires-des-professionnels.html>

Les actions de réduction des biodéchets doivent se concentrer sur la limitation du gaspillage alimentaire et la diminution du volume des biodéchets.

2.4 QUE FAIRE DES BIODÉCHETS ?

Différents types de solutions s'offrent aux producteurs pour gérer leurs biodéchets :

Le tri et le stockage sur site

- Le tri des déchets alimentaires est mis en œuvre aux différentes étapes de production et doit être réalisé en respectant des bonnes pratiques d'hygiène pour éviter la présence d'autres déchets qui pourraient gêner la valorisation ultérieure.
- Il existe une variété de matériels adaptés à chaque configuration : tables de tri, poubelles à commande, bioseaux (avec ou sans sacs), bacs roulants, bennes, etc.
- Le stockage doit être effectué dans les meilleures conditions afin de garantir la stabilité du déchet et l'absence de nuisibles et éviter la prolifération de bactéries.
- L'espace de stockage sera correctement dimensionné pour le faciliter. Une partie peut éventuellement être réfrigérée bien que cela ne soit pas une obligation réglementaire.

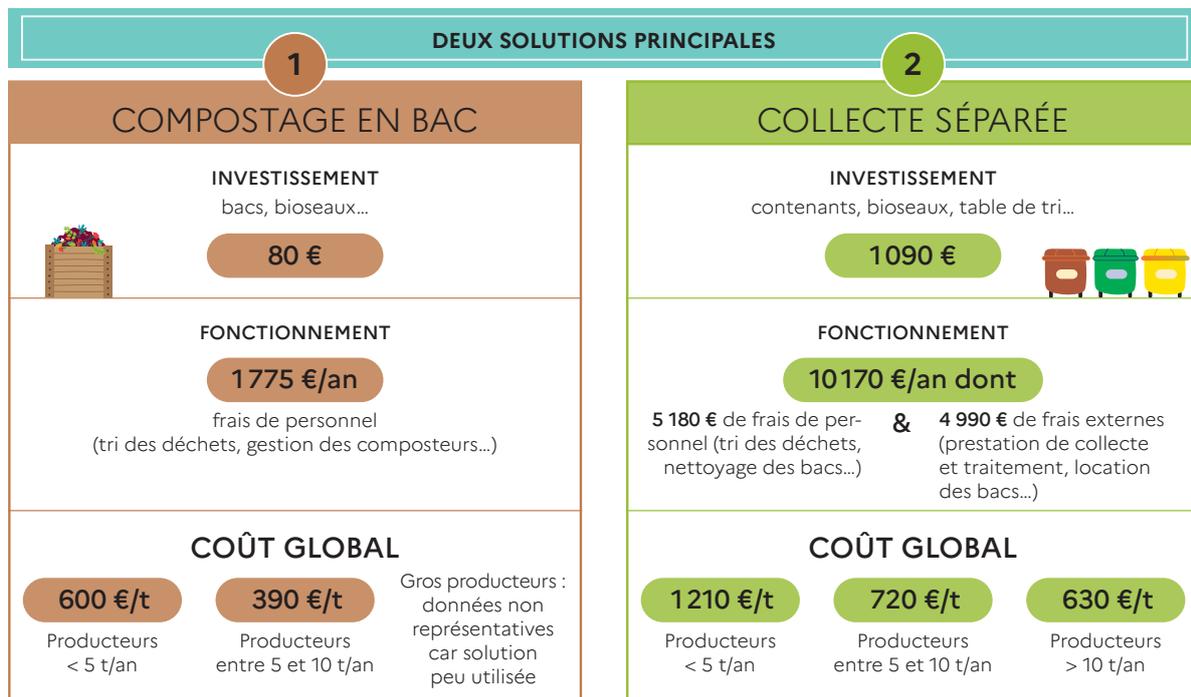
La collecte en vue de la valorisation

- La collecte séparée des biodéchets peut être mise en œuvre en faisant appel à un prestataire de collecte pour la valorisation des déchets dans des unités agréées (plateforme de compostage ou unité de méthanisation).
- La fréquence de collecte doit être adaptée au volume des biodéchets et aux conditions d'entreposage.
- En fonction des quantités de déchets alimentaires produites, la collecte peut être réalisée par un prestataire privé ou une collectivité locale sachant qu'il est possible de mutualiser la collecte.
- La collecte peut s'effectuer via deux modes : le porte-à-porte (qui est le plus répandu) et le point d'apport volontaire.

La valorisation des biodéchets

- La valorisation des biodéchets peut être réalisée dans un établissement agréé ou sur site, ce qui permet de valoriser les déchets alimentaires en compost.
- Que les biodéchets soient valorisés sur site ou confiés à un prestataire de collecte ou de traitement, le producteur devra s'assurer que les réglementations relatives aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) ainsi que les obligations sanitaires relatives au traitement des SPAn soient bien respectées.

2.5 TRIER LES BIODÉCHETS DES PROFESSIONNELS : À QUEL COÛT ?



Source : <https://bibliographie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/5636-tri-des-dechets-alimentaires-des-professionnels.html>

La solution du compostage en établissement présente un coût moins élevé et nécessite moins de moyens humains que la collecte séparée. Cependant, cette dernière solution est plus adaptée aux producteurs de grosses quantités (plus de 10 tonnes par an).

LIENS UTILES

- [Règlement \(UE\) n°1069/2009 et son règlement d'application \(UE\) n°142/2011](#)
- [Première estimation des coûts de gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers. ADEME. Rapport final \(2022\)](#)
- [Clés pour agir : Déchets des professionnels et établissements publics \(ADEME\) – Mai 2022](#)
- [Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs, Guide pratique \(Novembre 2013\), Etude réalisée pour l'ADEME par IDE Environnement](#)
- [Étude ADEME « Première estimation des coûts de gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers](#)
- [GECO Food Service – Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration – Mai 2017](#)
- [Guide pratique Biodéchets : valorisation et premières pistes de réduction – CCI Saône-et-Loire \(2014\)](#)

03 LES DÉCLINAISONS TERRITORIALES

COMMENT LES TERRITOIRES FAVORISENT LA GESTION DES BIODÉCHETS ISSUS DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES ?

La collecte des biodéchets des professionnels n'est pas une obligation incombant à la collectivité. Toutefois, de manière à faciliter l'émergence d'une solution pour ces producteurs (et notamment ceux qui peuvent bénéficier des services de la collectivité pour répondre à leurs obligations), la collectivité peut lancer une dynamique en réunissant les obligés et les prestataires de collecte.

Les retours d'expérience présentés dans cette partie montrent comment des solutions à la mise en œuvre du tri à la source des biodéchets et leur valorisation peuvent être déclinées.

Ces solutions innovantes sont tantôt portées par des établissements scolaires, tantôt par des acteurs de la distribution.

MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE DE TRI ET DE COLLECTE DES BIODÉCHETS AU SEIN D'UN LYCÉE

Le Lycée Jeanne d'Arc Saint Ivy de Pontivy est un établissement réparti sur 2 sites, intégrant un restaurant scolaire par site. Les cantines servent environ 138 000 repas/an soit 900 repas/jour qui sont essentiellement préparés à partir de produits frais et générant une quantité importante de déchets d'épluchures.

Suite à une première expérience non concluante de compostage des déchets alimentaires par manque d'accompagnement, l'établissement a souhaité dès 2016, s'inscrire dans une démarche de tri et de collecte des biodéchets avant l'échéance réglementaire pour optimiser leur valorisation et améliorer les conditions de travail du personnel.



L'établissement souhaitait également aller vers le tri des déchets par les convives (personnel, élèves, enseignants) avec la mise en place d'actions de sensibilisation pour tous sur le gaspillage alimentaire par un emploi civique sur l'année scolaire 2018/2019.

Dans la pratique, une table de tri a été installée dans chaque restaurant pour collecter les restes de repas et de préparation, sans aucune restriction dans les consignes de tri (os et produits carnés inclus).

Un broyeur « GaiaPro » d'Axibio équipé d'un couvercle magnétique a été installé pour récupérer les éventuelles erreurs de tri avant insertion des biodéchets dans le broyeur. Le broyat malaxé tombe dans une caisse palette de 600L qui est collectée et changée une fois par semaine par l'entreprise « La Tournée Verte » pour être acheminée ensuite vers l'unité de méthanisation de Locminé.

Résultats qualitatifs et quantitatifs

- **Quantité** : 9,4 t de biodéchets collectés sur 1 site (année scolaire 2018/2019) puis 13,6 t sur 2 sites (année scolaire 2019/2020).
- **Temps passé pour le tri et l'insertion des déchets dans la machine** : 12 h/semaine ; la gestion quotidienne de la machine de prétraitement est assurée par les agents de restauration.
- **Amélioration des conditions de travail du personnel** liées notamment à la baisse du poids des sacs d'OMR à transporter vers les contenants.

MISE EN PLACE D'UNE SOLUTION DE COMPOSTAGE DES BIODÉCHETS AU SEIN D'UNE CUISINE CENTRALE

La cuisine centrale de Jantegi (Cambon-les-Bains) est gérée par une association locale qui dessert tous les établissements scolaires de la Communauté d'Agglomération, soit 238 428 repas produits par an en liaison chaude, dont 1 200 repas servis par jour et 700 repas livrés par jour pour le portage cuisine des satellites scolaires.

L'objectif de l'établissement est de réduire la production de déchets, en limitant le gaspillage alimentaire et en valorisant les déchets alimentaires en compostage.

Après avoir réalisé des visites benchmark dans différents établissements (crèches, écoles, EPHAD) en Dordogne, la solution de compostage en pavillon sur le site de la cuisine centrale a été retenue par le comité de pilotage composé des instances administratives et des salariés de l'association.

La réalisation du projet passe par la création de groupes d'échanges avec les enfants pour les rendre acteurs de la réussite du compost grâce à leur geste de tri ainsi que l'accompagnement et la formation des agents par un maître composteur et un référent du syndicat de traitement des déchets.



Le tri des biodéchets en fin de repas (service à table pour les plus petits et service en fin de self pour les autres) est encadré par un agent. Les consignes de tri sont assez larges (seuls les os et les agrumes sont exclus) et les déchets sont acheminés à la fin de chaque service au pavillon de compostage au moyen de poubelles à roulettes.

Résultats qualitatifs et quantitatifs

- **Quantité** : 70 kg de biodéchets apportés quotidiennement dans le pavillon de compostage.
- **Tonnage composté** : 8 tonnes par an de déchets alimentaires compostés.
- **Diminution de 30 % par an du coût de gestion des OMR (paiement à la levée)** : environ 1 000 €/an d'économie.
- **Actions sur la réduction du gaspillage alimentaire** : pesée des déchets alimentaires : 35,6 g/convive en moyenne (moyenne nationale : 110 g / convive) et mise en place de grammages selon les âges des convives.
- **Utilisation du compost produit** : compost mûr au bout de 6 mois. Utilisé au bout de 8 mois par les communes et gestionnaires des sites scolaires.

MISE EN PLACE D'UNE SOLUTION DE COMPOSTAGE EN ANDAINS DES BIODÉCHETS AU SEIN D'UNE CUISINE CENTRALE

La cuisine centrale du centre hospitalier de Nontron (24) permet de desservir plusieurs établissements (centre hospitalier, EHPAD, écoles, centres de loisirs) et d'assurer un service de portage de repas à domicile, soit 312 000 repas produits par an. L'établissement est engagé dans une démarche de labellisation « Mon Restau Responsable ».

En raison des quantités importantes de biodéchets produits par la cuisine centrale, la solution du compostage en andains a semblé la plus adaptée, par rapport au compostage en bac ou en pavillon qui demande beaucoup de manutention manuelle.



L'objectif poursuivi par l'établissement lors de la mise en œuvre de la démarche était de répondre à l'obligation réglementaire et de mettre en place une solution de tri à la source des biodéchets. Le volet environnemental est également important, avec la réduction des déchets envoyés en enfouissement.

Pour mettre en place le site de compostage en andains, l'établissement a eu recours à une entreprise spécialisée dans le compostage de proximité qui a fabriqué et adapté le matériel au fur et à mesure des retours de la cuisine centrale.

Au sein de la cuisine centrale, un référent a été nommé comme personne référente du site après avoir suivi une formation de guide et maître-composteur.

Le tri des biodéchets est effectué au niveau de la cuisine centrale (restes de préparation), des salles de restauration (restes de repas/plateau), et dans les chambres des patients, suivant des consignes de tri assez larges : seuls les déchets liquides (bouillons ou soupes par exemple) et le pain sont exclus.

Les biodéchets sont stockés sur chaque site dans des locaux réfrigérés afin de limiter leur dégradation dans l'attente des apports qui sont effectués 3 fois par semaine environ.

Résultats qualitatifs et quantitatifs

- **Quantité** : 24 tonnes de déchets alimentaires sont compostées sur le site.
- **Tonnage composté** : en fonctionnement « courant », entre 40 et 50 tonnes par an.
- **Actions sur la réduction du gaspillage alimentaire** : 7 tonnes produites en moins entre 2020 et 2021 grâce à la bonne connaissance des besoins des convives (échanges réguliers) et l'ajustement au fur et à mesure des quantités préparées.
- **Utilisation du compost produit** : compost mûr utilisé au bout de 8 mois. Récemment, un jardin intergénérationnel a été créé à côté du composteur, dans un but pédagogique, qui utilise aussi le compost produit.
- **Temps passé actuellement pour la gestion du site** : environ 2 h/semaine par le maître-composteur.

MISE EN PLACE D'UNE SOLUTION DE VALORISATION DES INVENDUS ALIMENTAIRES AU SEIN D'UNE SUPERETTE

La superette SPAR est implantée dans le quartier de Sainte Marguerite à Marseille (13) : c'est un commerce alimentaire de proximité dont l'objectif est de limiter le gaspillage alimentaire, de valoriser les invendus et de réduire les déchets alimentaires et les coûts associés à leur collecte – traitement.

En 2015, les invendus alimentaires partaient en DIB, sans tri préalable pour valorisation matière. Avec l'arrivée du nouveau gérant, trois actions distinctes ont été mises en œuvre pour améliorer la gestion des produits alimentaires et ce, avec la contribution de tous les salariés :



- vente à moitié prix des produits alimentaires proches de la péremption (DLC à J-1) ;
- distribution à l'antenne voisine du Secours Catholique des invendus alimentaires ;
- collecte des déchets alimentaires non distribuables et sans produit carné. Ces déchets sont séparés de leur emballage et stockés dans 2 bacs roulants collectés 2 fois par semaine par le prestataire de collecte (depuis 2020).

À noter qu'à chaque collecte, les bacs sont pesés et remplacés par de deux nouveaux bacs vides et propres.

Résultats qualitatifs et quantitatifs

- **Dons** : en 2020, valeur marchande des dons : 8 100 €.
- **Tonnage composté** : en fonctionnement « courant », entre 40 et 50 tonnes par an.
- **Coût global de la prestation** : 2 700 €/an comprenant l'enlèvement (7 €/enlèvement), traitement (100 €/t) et échange et nettoyage des bacs (16 €/bac).
- **Aide** : baisse de la TEOM par la Collectivité du fait des nombreuses actions de réduction des déchets résiduels mises en place par le magasin (4 000 €/an avant, 750 €/an aujourd'hui).

LIENS UTILES

- **Fiche exemple** : lycée Jeanne d'Arc Saint Ivy de Pontivy (56)
[Lire la fiche détaillée](#)
- **Fiche exemple** : la cuisine centrale de Jantegi (Cambo-les-Bains-64)
[Lire la fiche détaillée](#)
- **Fiche exemple** : la cuisine centrale du centre hospitalier de Nontron (24)
[Lire la fiche détaillée](#)
- **Fiche exemple** : superette SPAR, quartier de Sainte Marguerite à Marseille (13)
[Lire la fiche détaillée](#)

04 LES OUTILS

LES OUTILS INCONTOURNABLES POUR COMMENCER ET POUR APPROFONDIR VOTRE DÉMARCHE

OUTILS DE RÉDUCTION DES BIODÉCHETS

LABEL NATIONAL « ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Avec la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire est renforcée et les initiatives vertueuses valorisées grâce à la création d'un label national « anti-gaspillage alimentaire ».

Ce label créé par la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC) permet de valoriser des initiatives vertueuses et vise à accompagner les objectifs ambitieux définis par la loi. Il prévoit notamment la validation des référentiels intégrant les plans de contrôles par arrêté ministériel, ou encore la désignation des organismes de certification par la Ministre de la Transition Écologique.

Les secteurs de la distribution alimentaire et de la restauration collective (supermarchés, cantines...) devront réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici 2025. C'est donc pour ces secteurs qu'ont été élaborés dès 2021 les premiers référentiels techniques, précisant les exigences pour bénéficier du label et les conditions de validation et de contrôle.

<https://www.ecologie.gouv.fr/lancement-du-label-national-anti-gaspillage-alimentaire>

OUTILS DE DIAGNOSTIC

AUTODIAGNOSTIC en ligne : une appli qui s'adresse aux métiers de bouche en vue pour réduire ses pertes alimentaires pour la Région Nouvelle Aquitaine

DIAG ECO-FLUX : a été lancé en septembre 2020 par Bpifrance et l'ADEME et il s'inscrit dans la continuité du programme « TPE-PME gagnantes sur tous les coûts » lancé par l'ADEME en 2015.

Le Diag Eco-Flux permet aux établissements suivis d'obtenir des résultats concrets. Il a pour objectif d'identifier et de mettre en œuvre des actions simples sur les flux d'énergie, de matière, d'eau et de déchets pour réaliser rapidement des économies et réduire l'impact environnemental des établissements de 20 à 250 salariés.

GUIDES PRATIQUES ET MÉTHODOLOGIQUES



Guide GECO, Food Service : [Synthèse réglementaire concernant la gestion des biodéchets en restauration](#) (2016)



Guide GECO, Food Service : [Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration](#) (2016)



Guide ADEME : [Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective](#) (2016)



Guide ADEME : [Réduire le gaspillage alimentaire dans l'artisanat des métiers de bouche](#) (2019)



Guides DRAAF Rhône-Alpes sur le don aux associations d'aide alimentaire pour la restauration collective et les entreprises du secteur alimentaire (2013), sur le site : <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/limiter-le-gaspillage-par-les-dons-aux-associations-d-aide-alimentaire-r94.html>

Guide ADEME : [Guide méthodologique du compostage en établissement](#) (2012)



Guide ADEME : [Accession à l'agrément sanitaire pour le traitement des sous-produits animaux carnés](#) (2016)

Guide ADEME : [Évaluation des démarches de gestion de proximité des biodéchets](#) (2020)



05 LES RESSOURCES

POUR CEUX QUI VEULENT EN SAVOIR PLUS SUR LA GESTION DES BIODÉCHETS

Au-delà des liens proposés précédemment, de nombreuses ressources existent pour aider chacun des acteurs à agir :

LES OUTILS DE L'ADEME

LE SITE DE L'ADEME

<https://www.ademe.fr>

PLATEFORME ADEME

Agir pour la transition :

<https://agirpourlatransition.ademe.fr>



LE SITE OPTIGEDE®

<https://www.optigede.ademe.fr>



Cette étude établit une première estimation des coûts de gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers (établissements scolaires, établissements de soin, établissements de restauration, commerces alimentaires) :

<https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/5637-couts-de-gestion-des-dechets-alimentaires-des-producteurs-non-menagers.html>



Cette synthèse, à destination des élus et des équipes techniques, permet de comprendre les enjeux du tri à la source des biodéchets, d'en découvrir la dynamique réglementaire, de donner des clés pour se lancer dans la démarche, des modes d'actions et enfin des exemples de réalisations sur des territoires :

<https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/6107-tri-a-la-source-des-biodechets.html>

AUTRES SYNTHÈSES

<https://www.optigede.ademe.fr/syntheses-thematiques-a3p-economie-circulaire>

FORMATIONS

FORMATIONS ADEME

<https://formations.ademe.fr/solutions/recherche-de-formation.html?theme=31>

FORMATIONS RÉSEAU COMPOST CITOYEN



Les activateurs du Réseau Compost Citoyen, pour notamment les formations : le site des [Activateurs](https://lesactivateurs.org/).

Pour identifier un organisme de formation à la gestion de proximité des biodéchets labellisé près de chez vous : <https://lesactivateurs.org/formations/>

L'ADEME EN BREF

À l'ADEME - l'Agence de la transition écologique -, nous sommes résolument engagés dans la lutte contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources.

Sur tous les fronts, nous mobilisons les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, leur donnons les moyens de progresser vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse.

Dans tous les domaines - énergie, air, économie circulaire, alimentation, déchets, sols... - nous conseillons, facilitons et aidons au financement de nombreux projets, de la recherche jusqu'au partage des solutions.

À tous les niveaux, nous mettons nos capacités d'expertise et de prospective au service des politiques publiques.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du Ministère de la Transition Écologique et du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

www.ademe.fr

 @ademe

Les collections de l'ADEME



ILS L'ONT FAIT

L'ADEME **catalyseur** : les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.



EXPERTISES

L'ADEME **expert** : elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard.



FAITS ET CHIFFRES

L'ADEME **réfèrent** : elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.



CLÉS POUR AGIR

L'ADEME **facilitateur** : elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en oeuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.



HORIZONS

L'ADEME **ournée vers l'avenir** : elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.

Gestion des biodéchets issus des activités économiques

La valorisation organique des biodéchets présente de nombreux enjeux tant sur le plan environnemental, énergétique que financier.

Avec l'obligation de tri à la source de biodéchets pour tous les producteurs, il s'agit de mettre en place les solutions les plus adéquates pour trier séparément cette fraction et pouvoir ainsi la valoriser en favorisant un retour au sol de qualité sous forme de matière organique.

Cette synthèse s'adresse aux producteurs de biodéchets (collectivités et acteurs privés) pour leur permettre de comprendre les enjeux du tri à la source et de la valorisation des biodéchets, d'en découvrir la dynamique réglementaire, de donner des clés pour se lancer dans la démarche, des modes d'actions et enfin des exemples de réalisations sur des territoires.

L'ensemble est complété par des ressources pour aller plus loin.



POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez le centre de ressources économie circulaire et déchets (retours d'expérience, outils...) :

www.optigede.ademe.fr

Découvrez le programme Territoire Engagé pour la Transition Écologique :

www.territoireengagetransitionecologique.ademe.fr

Et les aides et soutiens pour la mise en œuvre de la transition écologique :

www.agirpourlatransition.ademe.fr/collectivites/

Abonnez-vous à la newsletter ADEME :

www.infos.ademe.fr

et consultez notre documentation sur :

www.librairie.ademe.fr

Rendez-vous sur le site de la campagne nationale de communication, **Nos objets ont plein d'avenirs** :

www.longuevieauxobjets.gouv.fr/collectivite

