

GESTION ET VALORISATION

DES BIODÉCHETS DE
CUISINE ET DE TABLE



LES BIODÉCHETS, QUELLE DÉFINITION ?	3
OBLIGATIONS DE TRI ET DE VALORISATION	4
STOCKAGE DANS L'ÉTABLISSEMENT	6
SUIVI ET TRAÇABILITÉ	7
FOCUS DES PRATIQUES CONTRAIRE À LA RÉGLEMENTATION ...	8
PRÉVENTION ET QUANTIFICATION	10
BIBLIOGRAPHIE	11

1

GESTION ET VALORISATION

LES BIODÉCHETS, QUELLE DÉFINITION ?

Les biodéchets ou déchets fermentescibles sont constitués des déchets alimentaires et des autres déchets naturels biodégradables, c'est-à-dire se décomposant sous l'action de micro-organismes telles que les bactéries et les champignons. Un déchet est donc biodégradable s'il peut être converti en dioxyde de carbone ou en méthane, en eau et en biomasse sous l'effet de ces micro-organismes qui utilisent cette matière organique comme nutriment.

Les biodéchets relèvent de la catégorie des déchets non-dangereux : leur gestion doit satisfaire à des obligations spécifiques de prévention, de tri, de valorisation, et de suivi en accord avec les exigences du Code de l'environnement.

Certains biodéchets contenant des denrées alimentaires d'origine animale (lait, œuf, viande, poisson...), comme notamment les déchets de cuisine et de table (DCT), sont considérés comme des sous-produits animaux de classe 3 (SPAN 3) : des règles strictes d'hygiène encadrent leur collecte, leur stockage, leur valorisation et leur traçabilité en accord avec la réglementation européenne.

Exemples de biodéchets provenant des commerces, des entreprises, des administrations ou des ménages :

- Déchets de cuisine et de table (DCT) : l'ensemble de ces déchets sont considérés comme des SPAN 3 (voir nomenclature européenne sur les déchets : code [20 01 08](#)) ;
- Les déchets des commerces ou des marchés alimentaires : ils proviennent des étals de fruits et légumes, des fleuristes ou des étals des traiteurs, boucheries et poissonneries (voir nomenclature européenne sur les déchets : code [20 03 02](#)) ;
- Déchets verts : provenant des jardins ou des parcs (voir nomenclature européenne sur les déchets : code [20 02 01](#)) ;
- Les huiles alimentaires usagées (HAU) : les huiles de cuisson usagées sont considérées comme des SPAN 3 (voir nomenclature européenne sur les déchets : code [20 01 25](#)).

2

GESTION ET VALORISATION

OBLIGATIONS DE TRI ET DE VALORISATION

Une obligation de tri

Depuis 2012, les établissements générant une quantité importante de biodéchets sont considérés comme « gros producteurs ». À ce titre, ces biodéchets doivent être triés pour être orientés vers une filière de valorisation organique (méthanisation ou compostage).

Depuis le 1er janvier 2016 l'obligation de tri des biodéchets s'applique aux établissements générant plus de 10 tonnes par an de biodéchets. Ces seuils sont fixés dans l'[arrêté du 12 juillet 2011](#).

Au 1er janvier 2023, le chiffre des 10 tonnes concernant les professionnels est abaissé à 5 tonnes (cf. [article L. 541-21-1 du code de l'environnement](#)).

Enfin, au 31 décembre 2023, au plus tard, tout citoyen devra avoir à sa disposition une solution de collecte et traitement sélectifs des biodéchets. À cette date, tout le monde sera donc concerné par ces mesures, en France, comme dans le reste de l'Union Européenne.

Une obligation de valorisation

Les biodéchets collectés doivent être valorisés dans des usines de méthanisation ou des platefor-

mes de compostage, c'est-à-dire sous forme de biogaz et/ou de compost. Les biodéchets peuvent également être compostés de manière autonome dans un établissement ou sur un compostage partagé, dans la limite de 100 tonnes / an. (Cirulaire du 13 décembre 2012)

L'incinération ou la mise en centre de stockage n'est tolérée que si aucune filière de méthanisation et de compostage n'est disponible pour l'établissement générant les biodéchets.





Application

- Le non-respect de ces obligations entraîne des sanctions pénales : jusqu'à 75 000 € d'amende et 2 ans d'emprisonnement (article L. 541-46, point 8 du code de l'environnement) ;
- Il est interdit de mélanger des biodéchets triés par leur producteur ou détenteur avec d'autres déchets n'ayant pas fait l'objet d'un même tri (Article D. 543-226-1 du code de l'environnement) ;
- Pour les établissements dont les déchets sont pris en charge par le service public de gestion des déchets, l'obligation de tri et de valorisation s'applique même dans le cas où le service public n'a pas mis en place de collecte sélective des biodéchets.



Spécificité des huiles alimentaires usagées (HAU)

- Les HAU ne sont pas prises en compte dans l'évaluation rendant obligatoire le tri des biodéchets ;
- L'obligation de tri des HAU fait l'objet d'un seuil spécifique : 60 litres par an ;
- La valorisation de HAU peut être organique ou énergétique.

3

GESTION ET VALORISATION

STOCKAGE DANS L'ÉTABLISSEMENT

Durée et moyen de stockage

Le stockage avant collecte ne doit en aucun cas entraîner une dégradation de la matière organique tel que des moisissures ou des vers puissent apparaître. Si tel est le cas, les biodéchets classés SPAn 3 sont requalifiés en SPAn 2 et ne peuvent plus être traités dans une filière SPAn 3.

- La réglementation sanitaire européenne en vigueur ne fixe pas de fréquence de collecte des SPAn ou un délai pour celle-ci. Seule l'obligation de collecte « sans retard injustifié » s'impose aux opérateurs.(articles 4 et 21 du règlement CE n°1069/2009)
- Il convient d'avoir une fréquence d'enlèvement adaptée pour que les biodéchets ne soient pas requalifiés en SPAn 2.
- La réfrigération du local poubelle est laissée à l'appréciation du restaurateur qui jugera au regard de son obligation de résultat (Guide l'association de professionnel GECO Food Service en 2017 et réalisé en collaboration avec l'ADEME).
- Les conteneurs de stockage doivent être étanches.

Nettoyage

Pour les professionnels, le guide de bonnes pratiques en restauration élaborés dans le cadre du « Paquet hygiène » préconise aux restaurateurs la nécessité d'un lavage après vidage des conteneurs de stockage des SPAn. Le contrat entre le producteur et le collecteur doit préciser à qui revient la responsabilité du lavage de ces contenants.

L'eau résultant du nettoyage des contenants et les matières organiques qu'elle véhicule sont hors du champ de la réglementation sur les sous-produits animaux, mais celles-ci doivent rester en proportion marginale. Ces eaux usées doivent respecter les valeurs limites applicables aux effluents (DBO, DCO, matières en suspension). Il convient de bien vider de tout reste alimentaire les contenants avant lavage ! De même le nettoyage des espaces de travail, sols, siphons se fera après ramassage de tout résidu et non en passant un jet d'eau.

En cas de lavage des bacs dans l'établissement, le plan de nettoyage du local poubelle doit être spécifié les consignes de nettoyage de bacs de collecte.

4

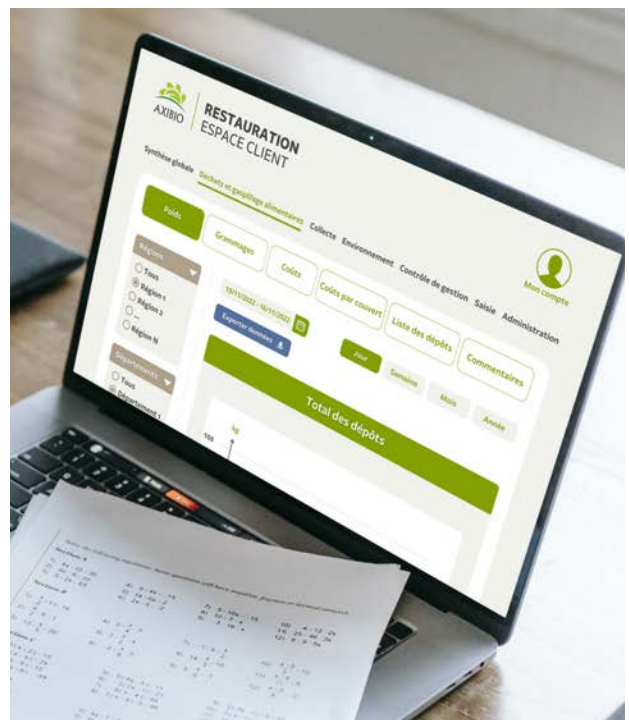
GESTION ET VALORISATION SUIVI ET TRAÇABILITÉ

L'établissement générant les biodéchets reste propriétaire de ces déchets jusqu'à leur valorisation et doit à ce titre s'assurer du suivi de la réglementation. Il doit :

- Tenir à jour, et conserver pendant 3 ans, un registre des déchets non-dangereux ;
- Fournir un Document d'Accompagnement Commercial (DAC) des biodéchets SPAn 3 aux prestataires d'enlèvement et de valorisation de ses déchets ;
- Conserver pendant 2 ans le DAC émis à chaque enlèvement des biodéchets ;
- S'assurer que les transporteurs de biodéchets doivent être enregistrés auprès des administrations concernées pour être autorisés à collecter des déchets non-dangereux et des SPAn 3 ;
- Les prestataires de gestion des déchets doivent délivrer chaque année, avant le 31 mars, aux restaurateurs leur ayant confié des déchets l'année précédente, une attestation mentionnant les quantités exprimées en tonnes, la nature des déchets qu'ils ont collectés séparément en vue de leur valorisation et leur destination de valorisation

finale ([Article D. 543-226-6 du code de l'environnement](#)).

Il est à noter que cette attestation doit être fournie aux « gros producteurs » même lorsque les biodéchets sont pris en charge par le service public.



5

GESTION ET VALORISATION

FOCUS DES PRATIQUES CONTRAIRE À LA RÈGLEMENTATION

Les instances publiques ont identifié certaines pratiques contraires à la réglementation. Ces pratiques sont précisément décrites dans plusieurs ouvrages de référence, dont :

Le rejet de biodéchets dans le réseau des eaux usées

Seules les eaux de lavage, en quantité marginale, doivent rejoindre le réseau des eaux usées d'un établissement de restauration. Le condensat des équipements de prétraitement par séchage, peut également rejoindre le réseau des eaux usées. Ce condensat est à distinguer des jus de biodéchets. En effet, le condensat correspond à des gouttes d'eau se formant sur le tube d'évacuation d'air comme pour les chaudières ou système de climatisation.

L'article R.1331-2 du Code de la santé publique interdit d'introduire dans les systèmes de collecte des eaux usées des déchets y compris après broyage, disposition reprise dans l'arrêté du 21 juillet 2015 (article 13). Il interdit également l'introduction dans le système de collecte de matière solide, liquide, ou gazeuse susceptible d'être une gêne pour leur fonctionnement.

L'utilisation de biodéchets sur les sols sans traitement préalable



Au sens de la réglementation, le traitement se matérialise par un procédé de méthanisation ou de compostage. Les résidus issus des équipements de prétraitement par séchage ou extraction d'un jus de biodéchets ne doivent en aucun cas être épandus dans les espaces verts de l'établissement. Ils restent des SPAn 3 et déchets non-dangereux.

Ces pratiques sont passibles de sanction plus lourde que le seul fait de ne pas valoriser ces biodéchets sanctionnés par 2 ans de prison, 75.000 € amendes. En effet, le règlement sanitaire départemental et plusieurs obligations basiques de gestion des déchets non-dangereux sont également violés.

Les sanctions prévues sont élevées, cette pratique entraînant de réels risques sanitaires.

La transformation de compost partagé en plateforme de compostage

Il s'agit d'une activité de compostage réalisée à l'échelle d'une copropriété, d'un quartier, hameau ou village, pour composter les biodéchets, des administrés (ménages ou non), sur site. Il est géré collectivement et doit traiter moins de 100 t/an (déchets verts compris). Il ne peut s'agir d'un prestataire fournissant une offre de compostage

qui dans ce cas, quelle que soit sa taille, doit répondre à la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement.

Collecte des bacs

Lorsque l'enlèvement est effectué par levée de bacs, certains contrats de prestations ne mentionnent pas qui a la responsabilité du lavage des bacs à chaque collecte (voir chapitre 3 nettoyage des bac). De plus, il est nécessaire de s'assurer de l'étanchéité de la benne et de l'utilisation d'une benne couverte.

Pas d'indication sur la destination finale ni de précision sur les tonnages

L'obligation de restitution chaque année d'une attestation annuelle tel que décrit précédemment s'applique depuis 2017. Elle vise notamment à obliger certains prestataires à préciser la destination finale de valorisation et les tonnages valorisés dans le but de permettre aux producteurs de biodéchets, responsables de l'ensemble de la gestion, d'attester de leur bonne valorisation, de suivre les pertes alimentaires et de comparer les tarifs de chaque prestataire.



6

GESTION ET VALORISATION

PRÉVENTION ET QUANTIFICATION

- La maîtrise du gaspillage alimentaire est une priorité européenne avec un objectif de réduction des pertes alimentaires de 50 %.
- Chaque établissement est tenu d'évaluer la quantité de biodéchets générée chaque année sur la base de références communément retenues (ratio : quantité de biodéchets par couverts) ou de pesées pour déterminer si une obligation de tri s'applique ([Arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement](#)).

- Exemples d'évaluation des quantités de biodéchets :

Type d'établissement	Activité Couverts / jour	Nb de jours d'activité par an	Tonnage annuel de biodéchets
Restauration scolaire	500	141	11
Restauration commerciale	300	250	11
Restauration collective	200	365	11

- Pour les établissements de restauration, en première évaluation un ratio de 150 grammes par couvert peut être retenu pour estimer la quantité de biodéchets générée annuellement.
- Néanmoins, de nombreux facteurs peuvent af-

fecter la quantité de biodéchets générés comme la part de denrées brutes travaillées pour l'élaboration des repas ou les actions de maîtrise des pertes alimentaires engagées. Les études de références présentent des résultats faisant apparaître de grande variabilité dans les quantités de biodéchets générées en fonction des contraintes et modes d'organisation de chaque établissement : de moins de 100 g/couvert à plus de 200 g/couvert pour la restauration scolaire et collective ou plus de 300 g/couvert dans la restauration gastronomique.

Actions de maîtrise des pertes alimentaires

Gestion des stocks, modalités de commercialisation, organisations collectives... de nombreuses actions peuvent être menées pour maîtriser les pertes alimentaires, entraînant des gains de productivité substantiels.

Le tri des biodéchets est l'une des premières actions de maîtrise des pertes alimentaires par la matérialisation des quantités générées.

De plus, certains repas ou denrées, sous des conditions sanitaires strictes, peuvent être redistribués pour la consommation humaine. Les DCT ne peuvent pas être orientées vers des filières d'alimentation animale.



GESTION ET VALORISATION

BIBLIOGRAPHIE

- Réglementation en cadrant la gestion des biodéchets – Code de l'environnement, Partie réglementaire, Livre V, Titre IV, Chapitre III, Section 13 : Biodéchets
- Définition des seuils rendant le tri obligatoire - Arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement
- Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets
- Règlement (UE) N° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) N° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine
- Suivi des transporteurs enregistrés et des installations agréées pour la gestion des sous-produits animaux de catégories 3
- Règlement européen N°142/2011 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux

Documents de référence pour la gestion des déchets de cuisine et de table des établissements de restauration

- Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration publié par l'association de professionnel GECO Food Service en 2017 et réalisé en collaboration avec l'ADEME.