



Réduire à la source et valoriser les biodéchets

DESCRIPTIF

Les biodéchets se définissent comme tels : « *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, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires* » (Art 541-8, alinéa 7 du Code de l'Environnement).

Biodéchets alimentaires :

- réduire les biodéchets à la source constitue l'action prioritaire : réflexion sur les plats à la carte, sur les proportions servies dans les assiettes, réutilisation des biodéchets « évitables » en cuisine (pesto de fanes de radis, chips d'épluchures, etc.), sur le buffet du petit-déjeuner ;
- organiser le tri en vue de la valorisation des biodéchets : identification des produits à récupérer (épluchures, marc de café, coquilles d'œufs, serviettes en papier non imprimées, restes de repas), réflexion sur le mode de valorisation des biodéchets et les éventuels équipements à mettre en place (compostage, poules, lombricompostage, ou collecte sélective pour la méthanisation ou le compostage industriel), sur le mode de collecte le cas échéant (mise en place de bacs spécifiques et identifiés) ;



- organiser la collecte des biodéchets de la clientèle : bac de collecte à placer près de la zone de tri des déchets, information lors du pot d'accueil ou dans les locatifs, seau dédié mis à disposition dans chaque hébergement, etc.

Biodéchets des espaces verts :

- choix d'essences de végétaux à pousses lentes ;
- broyer les coupes de haies et d'arbres pour les utiliser en paillage, permettant de limiter l'arrosage nécessaire ;
- adopter la méthode du mulching, pratique de tonte permettant de laisser les coupes d'herbe sur place. Réalisée sur une herbe peu haute, cette technique évite les déchets tout en permettant la régénération des sols par dépôt de matière organique (mulch ou paillis) ;
- composter les déchets verts (tontes, feuilles) sur place ou, si le compostage sur site est impossible, par dépôt dans une déchèterie. Si un composteur est installé sur site, le compost généré peut servir à amender les plantations voire être donné à des jardins ouvriers ou aux voisins ;
- en cas de sous-traitance de l'entretien des espaces verts, préciser ces pratiques dans le contrat.



INVESTISSEMENT

- Coût salarial lié au temps passé.
- Composteur : coût d'achat entre 100 et 1 000€ suivant le nombre de bacs de compost, coût moins élevé en cas de fabrication maison.
- Bioseau < 10€ HT.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

< 1 an.



GAINS

- Réduction des coûts de collecte et de traitement des déchets.
- Économie sur l'achat d'amendements et sur les consommations d'eau pour l'arrosage.



AIDES

- Collectivités : subvention pour l'achat d'un composteur (cette subvention n'est pas systématique. Contactez le service déchets de votre commune).
- ADEME : subvention aux investissements « tourisme durable ».



RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Circulaire du 18 novembre 2011, relative à l'interdiction du brûlage à l'air libre des déchets verts. Depuis le 1er juillet 2016, le **Décret n°2016-288 du 10 mars 2016** oblige au tri à la source. Tout producteur de plus de 10 tonnes de biodéchets par an doit les trier à la source pour assurer leur valorisation matière.

Loi **AGEC du 10/02/2020** (article L. 541-21-1 du code de l'environnement) : obligation de tri à la source des biodéchets au 1er janvier 2023 pour les producteurs de plus de 5t/an et généralisation du tri à la source pour tous au 31 décembre 2023.



Association Les Glénans – Base Ile d'Arz (56)

1er site de compostage collectif mis en place par Vannes agglomération dans les îles du Golfe du Morbihan.

Camping La Fontaine du Hallate – Plougoumelen (56)

Fabrication de menhirs à compost en grillage répartis sur le camping. Les biodéchets déposés étant visibles par tous, très peu d'erreurs de tri.

Manoir Dalmore – Névez (29)

Pains rassis et déchets issus des fruits de mer récupérés puis livrés à la ferme voisine pour nourrir les poules.

Hôtel Isidore – Saint Jacques de la lande (35)

Déchets alimentaires repris et valorisés par la méthanisation, dans la cadre d'un contrat avec un prestataire privé

CRITÈRES ÉCOLABEL EUROPÉEN

C 17 : réduction des déchets : plan de réduction des déchets générés par les services de restauration.

C 19 : tri des déchets et envoi au recyclage.

C 58 : compostage.

POINTS DE VIGILANCE

- Surveiller la présence de nuisibles aux abords du composteur.
- Consacrer un temps à la recherche de prestataires locaux.
- Former le personnel à ces pratiques et l'accompagner dans la mise en œuvre.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Diminuer les volumes de biodéchets générés par l'établissement.
- Réduire les coûts d'enlèvement.
- Supprimer les achats d'amendements pour les plantations.
- Diminuer l'arrosage des plantations grâce au paillage.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Guide ADEME « Le compostage et le paillage » 2019 : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-compostage-et-paillage.pdf>.
- Guide ADEME « Alternatives au brûlage des déchets verts » 2018 : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/alternatives-brulage-dechets-verts-010418.pdf>.
- GECO Food services avec l'appui de l'ADEME « La gestion des biodéchets en restauration » 2017 : <https://www.ademe.fr/guide-bonnes-pratiques-concernant-gestion-biodechets-restauration>.
- Guide ADEME, Trivalis, FVHPA « Vers le zéro déchets (ou presque) en camping » 2018 : https://www.zerowastefrance.org/wp-content/uploads/2019/01/2018_12_recueil_hpa.pdf.