



FICHE 16



Trier et valoriser les déchets

DESCRIPTIF

Dans le cadre de son activité, le restaurant est responsable des déchets générés, de leur production jusqu'à leur élimination. Le coût d'élimination des déchets non triés augmente ; c'est pourquoi il convient d'adopter une gestion simple et claire pour garantir un tri efficace des déchets. Les actions suivantes sont recommandées :

- Sensibiliser le personnel à l'importance du tri et le former sur les procédures.
- Mettre des équipements adéquats à disposition du personnel (containers, sacs, bacs de tri, etc.).
- Afficher les consignes de tri locales (affiches, autocollants, pictogrammes) à proximité des bacs de collecte.

Le tri des déchets doit suivre l'obligation du tri 5 flux : papier/carton, verre, plastique, métal, bois. Le tri des biodéchets doit être mis en place. D'autres types de déchets peuvent également être triés, comme les mégots de cigarettes. Des initiatives à destination des professionnels existent, et offrent une solution clé en main pour la récupération et la valorisation de cigarettes.

Le suivi de la production de déchets (voir fiche 3) permet d'en analyser l'évolution suite à la mise en place d'actions de réduction des déchets ou d'actions « zéro déchet » (voir fiche 15). La communication des résultats auprès du personnel permet de motiver les troupes et de les engager dans la démarche.

Certains déchets ont des exigences de tri spécifiques, comme les déchets dangereux pour l'Homme et l'environnement, signalés par l'un des pictogrammes suivants :



Dans les restaurants, les déchets dangereux sont principalement : les piles et les ampoules, les équipements électriques et de réfrigération, les huiles minérales et autres types d'huiles, les matériels électrique et électronique, les cartouches d'encre, les peintures, les laques, les vernis, les résines et les colles, etc.

Ces déchets nécessitent d'être collectés spécifiquement et triés afin d'être éliminés dans les filières adaptées : déchèterie, point de collecte des déchets toxiques, reprise par le fournisseur au titre de son obligation dans le cadre de la Responsabilité Elargie du Producteur (REP). Par exemple : piles, batteries et ampoules usagées à déposer dans les points de collecte situés en magasin, toners auprès des fournisseurs, etc. Cette obligation concerne également les restes de produits dangereux et leurs emballages vides (chlore, peintures, solvants).

Dans le cas des restaurants, le tri des huiles et des fritures dépend d'une filière de collecte et de traitement dédiée. Le tri de ces déchets est accessible gratuitement grâce à un prestataire agréé ou contre rémunération avec mise à disposition de bacs. Il est interdit de jeter les huiles et fritures usagées à la poubelle ou avec les eaux usées.



POINTS DE VIGILANCE

- Sensibilisation et formation du personnel (dont à la gestion des déchets dangereux).
- Mise à disposition de bacs de collecte.
- Vigilance sur le poids des bacs de tri pleins s'ils doivent être déplacés par le personnel.



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Implication du personnel.
- Pas d'impact sur l'environnement d'une mauvaise gestion des déchets dangereux.
- Image vertueuse du restaurant.



INVESTISSEMENT



- Coût salarial lié au temps passé (gestion des déchets, formation et sensibilisation du personnel).
- Bacs de collecte dédiés aux déchets.
- Coûts éventuels des prestataires de gestion des déchets.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Immédiat.



GAINS

- Réduction de la production de déchets jusqu'à 30 % et économies sur la gestion des déchets en cas de tarification incitative ou redevance spéciale.
- Maîtrise des risques liés à la réglementation et à l'impact sur l'environnement.



AIDES

- ADEME : subvention aux études pour des actions innovantes.
- ADEME : subvention aux investissements « tourisme durable ».

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Depuis le 1er juillet 2016, le **Décret n°2016-288 du 10 mars 2016** oblige les entreprises au tri à la source et à la valorisation de 5 flux de déchets.

Code de l'environnement :

- L'article R541-8 définit les « déchets dangereux ».
- L'article L.54-10 définit la REP.

Au Coq en Pâte – Lesneven (29)

Les ampoules et les piles sont triées et ramenées en point de collecte. Les toners d'imprimante usagés sont renvoyés au fabricant par voie postale.

Le Surcouf – Rennes (35)

Le tri multiflux est mis en place : déchets recyclables (bacs jaunes), verre, biodéchets, bouchons en liège, et collecte séparée des huiles usagées.

Castel Ac'h – Plouguerneau (29)

Contrat avec une société de collecte et recyclage des mégots de cigarettes.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL

« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 36 : tri des déchets

C 39 : récupération des cigarettes

POUR ALLER PLUS LOIN



- Plaquette ADEME « Obligation tri 5 flux » 2017 : https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dechets-obligation-tri-5-flux_2_010227.pdf
- Trouver la meilleure façon de trier et connaître les points de collecte : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/maison/dechets/faire-dechets>
- ADEME : Informations spécifiques sur les déchets dangereux : www.ademe.fr/expertises/dechets/quoi-parle-t/types-dechets/dossier/dechets-dangereux/categories-dechets-dangereux
- Liste des filières à Responsabilité Élargie des Producteurs : www.ademe.fr/expertises/dechets/elements-contexte/filieres-a-responsabilite-elargie-producteurs-rep