



Réduire à la source et valoriser les biodéchets

DESCRIPTIF

Les biodéchets se définissent comme : « 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 » (Code de l'Environnement).

Il y a trois grands types de biodéchets :

- Déchets de cuisine et de table (DCT) : tous les déchets d'aliments provenant de la restauration et des cuisines.
- Déchets verts, issus de l'entretien d'espaces verts.
- Déchets issus de l'industrie agroalimentaire.

La restauration commerciale est concernée par les deux premiers types de biodéchets, les déchets verts, issus de leurs espaces verts (s'ils en possèdent), et les déchets de cuisine et de table (DCT). Pour ces derniers, deux actions peuvent être mises en place par les restaurateur.rice.s : réduire à la source et valoriser les DCT.

Réduire à la source les déchets de cuisine et de table (DCT) :

- Réaliser des pesées des retours d'assiette, pour identifier les menus générant d'importantes

quantités de biodéchets (portions non adaptées, plats pas aux goûts des client.e.s, voir fiche 17).

- Réaliser des pesées de biodéchets en cuisine, afin d'identifier les plats générant d'importantes quantités de biodéchets.

Valoriser les déchets de cuisine et de table (DCT) :

- Identifier les produits à récupérer : épluchures, marc de café, coquilles d'œufs, serviettes en papier non imprimées, restes de préparation et de repas, etc.
- Choisir le(s) mode(s) de valorisation adapté(s) : alimentation animale (dans le respect de la réglementation, hors animaux d'élevage), compostage, lombricompostage, collecte sélective pour méthanisation ou compostage industriel.
- Organiser et s'équiper pour le tri en vue de la valorisation des biodéchets selon le(s) mode(s) choisi(s) (ex : mise en place de bacs spécifiques et identifiés).

En ce qui concerne les **biodéchets des espaces verts**, plusieurs actions peuvent être mises en place par les restaurateur.rice.s, en fonction de la présence ou non d'espaces verts sur le site du restaurant : choix d'essences de végétaux à pousses lentes, utilisation de coupes d'haies et d'arbres broyées en paillage, etc.

Investissement
€€€



Temps de mise
en œuvre



POINTS DE VIGILANCE

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



BÉNÉFICES ATTENDUS

- Diminuer les volumes de biodéchets générés par l'établissement.
- Réduire les coûts d'enlèvement.



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.
- Pèse déchets : de 10 à 170 € jusqu'à 30 kg.
- 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 en cas d'utilisation en compost ou en paillage.



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

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.

Code Ø – Lorient (56)

Compostage bokashi par lacto-fermentation des déchets verts issus de la préparation des plats en partenariat avec l'association Ethic & Troc. Compost utilisé pour enrichir la culture de potagers des Jardins Partagés du Pays de Lorient, et qui contribue notamment à la culture de la plante indigène baptisée « Thé de Keryado » consommée en infusion, en sirop et proposée à la vente dans le restaurant.

Emeraude ID – Lannion (22)

Présence de composteurs sur site, et développement d'une station de bio-fermentation permettant de valoriser des biodéchets.

Le Surcouf – Rennes (35)

Collecte séparée des biodéchets par un prestataire privé.

Loi AGEC du 10/02/2020 : 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.

CRITÈRES RÉFÉRENTIEL
« Exemplarité environnementale dans la restauration commerciale »

C 42 : gestion interne des biodéchets.



POUR ALLER PLUS LOIN

- GECO Food services avec l'appui de l'ADEME « La gestion des biodéchets en restauration » 2017.
- Plaquette ADEME « Restauration et commerce alimentaire : réduire et valoriser les déchets alimentaires, les choix gagnants ».
- Guide ADEME « Hébergeurs touristiques : quelles actions mettre en place pour un tourisme durable » 2021. Précisions sur la gestion des biodéchets issus des espaces verts.