FICHE INFO BIODÉCHETS
spécial « pros »
RESTAURATEURS / CANTINES

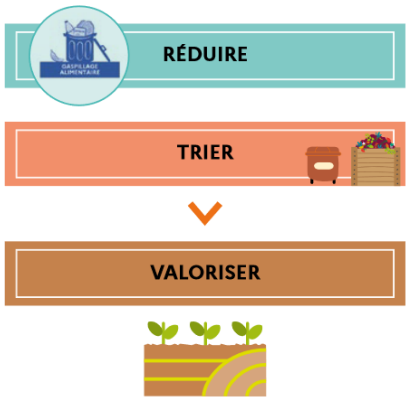
1- Qu'est-ce qu'un biodéchet ?

Biodéchets = déchets de cuisine + déchets de jardin.

Dans cette fihce, nous ne nous intéresserons qu'aux déchets de cuisine, c'est-à-dire **les déchets alimentaires, qu'ils soient d'origine végétale ou animale.**

2- Quelles obligations en matière de tri et de valorisation des biodéchets ?

En tant que producteur de biodéchets, vous êtes dans l'obligation de les :



Depuis 2020, la Loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC) fixe en effet une obligation de tri et de valorisation des biodéchets pour tous les producteurs d'ici le 31 décembre 2023. Conformément au code de l'environnement, le fait de ne pas appliquer cette réglementation est un délit.
Cela s'applique à tous les corps de métiers ou structures publiques ou privées générant des biodéchets, y compris les plus petites.

Pour rappel, il est interdit de déposer les biodéchets dans le bac d'ordures ménagères.

3- Est-ce à PMA de collecter et valoriser les biodéchets des professionnels ?

NON

PMA a en charge la collecte des déchets des ménages au titre de sa compétence collecte et traitement mais n'a aucune obligation concernant les déchets des professionnels ou des cantines scolaires.

Chaque professionnel doit trouver le dispositif de tri / valorisation des déchets alimentaires qui lui convient le mieux et le prévoir dans son budget.

4- Quelles sont les solutions de tri et valorisation des déchets alimentaires ?

Il s'agit de mettre en place des solutions pour trier séparément les biodéchets des autres déchets pour pouvoir ainsi les valoriser. Il y a 2 grands types de solutions de valorisation des biodéchets qui permettent d'obtenir un produit fini apte à retourner dans la nature, comme la loi l'exige :

1) **Le compostage** en établissement (production d'un amendement apte à retourner au sol),
2) **La méthanisation** (production de biogaz).

	Débouchés possibles selon les types de déchets alimentaires		
	BAC à ordures ménagères	**COMPOSTAGE en établissement**	**MÉTHANISATION**
Viande ou poisson <u>crus</u>	**NON**	**NON**	OUI
Viande ou poisson <u>cuits</u>	**NON**	OUI	OUI
Os, arêtes, coquilles et coquillages *En petite quantité*	**NON**	**NON**	OUI *Toléré mais non intéressant pour produire du biogaz.*
Carcasses, os, arêtes, etc. *En grande quantité***	**NON** *à traiter en équarrissage*	**NON** *à traiter en équarrissage*	**NON** *à traiter en équarrissage*
Déchets alimentaires d'origine végétale cuits ou crus	**NON**	OUI	OUI
Farine, levure, sauce, etc.	**NON**	**NON**	OUI *Sans emballage*
Huiles de friture	**NON** *À déposer en déchèterie*	**NON** *À déposer en déchèterie*	OUI *Dans un bac spécifique*
Serviettes papier, essuie-tout *(sans encre)*	**NON**	OUI	OUI *Toléré mais non intéressant pour produire du biogaz*
Déchets de jardin	**NON**	OUI	**NON**

BON A SAVOIR :

- ✓ Attention, des entreprises font du démarchage en mettant en avant des techniques de traitement des biodéchets de type <u>Digesteur, Bio-digesteur, Sécheur, Déshydrateur</u>. Ces techniques permettent de réduire la quantité de biodéchets, mais ne produisent en aucun cas un produit apte à être valorisé dans la nature. Il s'agit d'équipement de pré-traitement. Le produit obtenu doit subir une nouvelle phase de traitement pour arriver à maturation et pouvoir être évacué. Par ailleurs, ces techniques sont en général très consommatrices d'électricité.

*Voir à ce sujet le **« Guide ademe 2023 biodechets des pros techniques valides »** en téléchargement sur agglo-montbeliard.fr / rubrique Déchets des professionnels*

- ✓ Les **broyeurs d'évier** ne sont pas considérés comme des solutions de tri à la source des biodéchets répondant aux obligations réglementaires.
- ✓ Le don de déchets de cuisine et de table pour **l'alimentation animale** est interdit.
- ✓ Le rejet dans les **égouts est interdit.**

5- Focus sur la MÉTHANISATION

Pour répondre à la loi AGEC, PMA a choisi de déployer des bornes à déchets alimentaires (= biobornes) sur les points recyclage de l'agglomération. Ces bacs sont collectés par une société privée en vue de leur méthanisation. Le **biogaz** produit par l'usine de méthanisation permet de **produire de la chaleur et de l'électricité** (énergie « verte »).

Ces biobornes sont réservées aux habitants. **Les professionnels, y compris les cantines scolaires, n'ont pas le droit de les utiliser.**

Aussi, chaque professionnel doit contractualiser directement auprès d'un prestataire privé pour le traitement de ses déchets alimentaires.

Pour connaître les possibilités techniques et le coût d'une collecte de vos déchets alimentaires pour une valorisation par méthanisation, vous pouvez contacter les entreprises suivantes (liste non exhaustives) :

- AGRIVALOR (Méthanisation) *https://agrivalor.eu/ Tél. 03 89 40 50 78*
- SEDE-VEOLIA (Compostage industriel ou Méthanisation) *www.sede.veolia.com/fr*

Ces prestataires vous proposeront de collecter vos biodéchets via des bacs réservés pour cela et les achemineront vers une usine de méthanisation. Vos déchets seront ainsi valorisés en biogaz puis en énergie « verte ».

6- Focus sur le COMPOSTAGE

Il s'agit d'une gestion locale des biodéchets par dégradation naturelle des déchets fermentescibles. Le site de compostage est implanté directement à côté du lieu de production et charge au personnel de votre structure d'y apporter les biodéchets et d'entretenir le composteur (formation prévue au moment du montage du projet).

Le compostage est développé pour un usage domestique par PMA depuis 1997, avec notamment des composteurs vendus à tarifs préférentiels (valable aussi pour les professionnels implantés sur PMA).

PMA développe depuis 2014 le compostage autonome en établissement et le compostage en pied d'immeuble ou de quartier, pour les sites de faible taille (moins de 10 kg/j de biodéchets produits). Pour ces types de compostage, il est possible de composter également les restes de viande ou de poisson. Le compostage nécessite du personnel référent qui sera formé afin d'assurer la bonne valorisation des biodéchets (mélange avec du broyat, retournement, etc.).

L'accompagnement des structures publiques ou privées par PMA est gratuit (information, formation, suivi la 1ère année). Nous vous mettrons également en relation avec des structures qui pratiquent déjà le compostage.

➔ **Contact : PMA / Direction sensibilisation environnement / Catherine SALLES, chargée de mission compostage - Tél. 03 81 31 87 77 - catherine.salles@agglo-montbeliard.fr**
Informations sur agglo-montbeliard.fr / rubrique Déchets

Pour une production de 10 à 30 kg/j de biodéchets, il est recommandé de recourir à des techniques de compostage de type électro-mécaniques.

Pour connaître les possibilités techniques et le coût du traitement de vos biodéchets par compostage, vous pouvez contacter les entreprises suivantes (liste non exhaustives) :

- UP CYCLE *www.upcycle.org* Tél. 03 07 82 38 79 49
- KOLLVIK *http://www.kollvik.com*
- KOMPOSTA *https://komposta.org*

7- Quelles sont les étapes pour trouver la technique la plus adaptée ?

Trier et valoriser ses biodéchets demande une implication globale de tout le personnel, avec un fort portage au niveau de la direction et une formation/sensibilisation des salariés.

1) Pesez vos déchets sur une semaine pour évaluer leur quantité

C'est la base que tout prestataire vous demandera, que vous optiez pour de la méthanisation ou pour du compostage

➔ Exemple de grille de pesée :

	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5	Jour 6	Jour 7	Jour 8	Moyenne
Nb de repas commandés									
Nb de repas servis									
Déchets en grammes									
Type de déchets majoritaires									

CATÉGORIE DE PRODUCTEURS	RATIO ESTIMATIF DE PRODUCTION DE DÉCHETS ALIMENTAIRES
Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et épiceries	11,1 kg/m²
Boulangeries	264 kg/ETP/an Equivalent Temps Plein
Restaurants commerciaux d'entreprise et traiteurs Etablissements touristiques (hôtels...)	0,14 kg/repas
Restauration collective en établissement de soin	0,08 kg/repas
Restauration collective en établissement scolaire	0,10 kg/repas
Cuisines centrales	0,045 kg/repas

Source :
Ces ratios sont issus de l'étude ADEME « Première estimation des coûts de gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers ».

2) Partez à la chasse au gaspi !

Lors des pesées, vous aurez identifié les types de déchets les plus importants. Voyez si vous pouvez éviter ces pertes. Le meilleur déchet est celui qui n'existe pas !

3) Mettez en place le tri pour séparer les biodéchets
4) Déposez-les dans les équipements choisis selon que vous avez opté pour le compostage ou la collecte séparée pour méthanisation.

8- Pour en savoir plus

- **Spécial restaurateurs :** https://gecofoodservice.com/espace-restaurateurs/ rubrique Guide gestion des biodéchets
  ➔ Guide complet ADEME 2017 téléchargeable (75 p.)

- **Les guide de l'ADEME (gratuit) : https://librairie.ademe.fr/**
  ➔ *Guide Déchets des professionnels & établissements publics – 2022 (20 p.) – un bon résumé !*
  ➔ *Guide complet Ademe « biodéchets des gros producteurs » - 2023 (131 p.) – à ce lien : https://www.fnb-info.fr/medias/fichiers/guide_ademe_producteurs_de_biodechets.pdf*
  ➔ *Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective – 2020 (37 p.)*

- ➔ *Guide méthodologique du compostage en établissement – 2012 (44 p.)*
- ➔ *Synthèse ADEME Mai 2022 : voir schéma ci-dessous, à retrouver sur : https://librairie.ademe.fr/cadic/7165/infographie_couts_biodechets_vf.pdf*

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

ADEME — AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Tri des déchets alimentaires des professionnels > A quel coût ?

DEUX SOLUTIONS PRINCIPALES

1 COMPOSTAGE EN BAC

INVESTISSEMENT
bacs, bioseaux…
80 €

FONCTIONNEMENT
1775 €/an
frais de personnel (tri des déchets, gestion des composteurs…)

COÛT GLOBAL
- 600 €/t — Producteurs < 5 t/an
- 390 €/t — Producteurs entre 5 et 10 t/an
- Gros producteurs : données non représentatives car solution peu utilisée

2 COLLECTE SÉPARÉE

INVESTISSEMENT
contenants, bioseaux, table de tri…
1090 €

FONCTIONNEMENT
10170 €/an dont
5 180 € de frais de personnel (tri des déchets, nettoyage des bacs…) & **4 990 €** de frais externes (prestation de collecte et traitement, location des bacs…)

COÛT GLOBAL
- 1210 €/t — Producteurs < 5 t/an
- 720 €/t — Producteurs entre 5 et 10 t/an
- 630 €/t — Producteurs > 10 t/an

POINTS DE VIGILANCE SUR L'UTILISATION DE CES DONNÉES

- Les coûts présentés sont des **coûts moyens** issus d'une enquête. Il s'agit d'une première estimation, à considérer avec précaution car pas forcément représentatif de tous les producteurs non ménagers (majorité d'établissements scolaires répondants).
- Les coûts globaux présentés pour le compostage sont **surtout applicables à des petits établissements** ; il n'est donc pas possible de comparer ces deux solutions à cette échelle.
- Par ailleurs, **seuls les coûts du compostage en bac sont présentés** et une partie des établissements est dotée gratuitement ce qui contribue à diminuer le coût moyen. D'autres modalités de compostage existent (en chalet, électromécanique, en andain…) pour lesquelles le coût global est plus élevé avec un investissement initial important.
- Les prestations de collecte sont encore récentes et l'offre n'étant pas disponible sur l'ensemble du territoire, **les coûts sont peu optimisés mais devraient évoluer dans le futur.**

RAPPEL RÉGLEMENTAIRE

Tout producteur de biodéchets est, ou sera prochainement, dans l'obligation de les **réduire** puis les **trier à la source** en vue de leur valorisation.

- Depuis **2016** — **Gros producteurs** > 10 t/an
- Au 1er janvier **2023** — **Producteurs intermédiaires** entre 5 et 10 t/an
- Au 1er janvier **2024** — **Tous les producteurs** y compris les **ménages**

011854 | Mai 2022 | Conception & illustrations : StudioNIKO.fr

EXPERTISES

Pour en savoir plus : « Première estimation des coûts de gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers »