

Eléments de définition

Biodéchets : déchets biodégradables solides, pouvant provenir des ménages, d'industries agroalimentaires, de professionnels des espaces verts publics et privés, d'horticulteurs, de commerçants et supermarchés, de cantines scolaires et restaurants, campings, centres de vacances, marchés, etc. Les biodéchets comportent les déchets alimentaires, les déchets verts de jardin, les papiers et cartons. Dans cet article, un focus est porté sur les déchets alimentaires.

Déchets alimentaires : Ils proviennent soit des rebuts des industries agroalimentaires (biscuits, chocolat, invendus périmés, pulpe de fruits... ce sont des retraits organiques de production), soit des établissements de restauration (déchets de préparation ou de restes de repas), soit des coopératives, maraîchers ou distributeurs (fruits et légumes flétris ou abîmés, retraits alimentaires périmés ou abîmés, emballés ou non). Ces déchets de production, de préparation ou de reste de repas peuvent être cuits ou crus. Les déchets alimentaires de la restauration sont estimés entre 150 et 250 g par repas.

Synthèse réglementaire

Prise en application de la directive européenne du 19 novembre 2008 relative aux déchets (Directive 2008/98/CE), l'obligation de tri à la source et de valorisation organique des biodéchets des « gros producteurs » a été instaurée par l'article 204 de la loi du 12 juillet 2010, dite loi Grenelle 2.

Le tri et la valorisation des déchets sont régis par le code de l'environnement ([article L541-21-1](#)) :

- Depuis le 1er janvier 2016, les restaurants scolaires produisant plus de 10 tonnes / an de biodéchets et plus de 60 litres / an d'huiles alimentaires doivent valoriser ces déchets,
- Au 1er janvier 2023, l'obligation a été étendue à tous les restaurants scolaires produisant plus de 5 tonnes de biodéchets par an,
- Au 31 décembre 2023, l'obligation sera étendue à tous les producteurs de biodéchets, quelle que soit la quantité de biodéchets produite.

Pour la restauration collective concédée, l'exploitant est le producteur de biodéchets. À ce titre, il est bien responsable du tri à la source des biodéchets en vue de leur valorisation, mais il appartient au donneur d'ordre (le détenteur) de faire en sorte que cet exploitant puisse effectivement appliquer cette obligation, « notamment en terme de configuration des locaux qu'il met à sa disposition », précise la circulaire du 10 janvier 2012.

Les sanctions sont strictes. Conformément à l'article [L.541-46 du code de l'environnement](#), le non-respect de l'obligation de tri et de valorisation de ces déchets est un délit passible de deux ans d'emprisonnement et de 75 000 euros d'amende.

Comment évaluer son gisement de biodéchets ?

Pour savoir s'il est concerné, tout producteur doit donc connaître les quantités annuelles de biodéchets qu'il produit et voir comment il se situe par rapport à ces seuils et à ces échéances. Pour évaluer son gisement annuel de biodéchets, il peut :

- soit s'appuyer sur les ratios de production déterminés à partir des études menées par les différentes organisations professionnelles concernées (ex: ratio estimatif de 110g par repas * nb de jours de service * nb moyen de repas servis par jour => un restaurant de 300-350 repas par jour dépasse 5 tonnes de biodéchets par an)
- soit procéder à une campagne de pesée de ses biodéchets sur une durée déterminée et en extrapoler les résultats sur les 12 mois de l'année,

- soit associer les deux méthodes pour s'assurer de la fiabilité des résultats obtenus.

L'évaluation du gisement doit concerner chaque fois un établissement ou un site de production et non pas l'ensemble des établissements ou sites dépendants d'une même enseigne. Attention toutefois, le calcul à partir d'un ratio d'activité ne donne qu'une valeur indicative. En cas de contrôle de l'administration, c'est la production réelle des biodéchets qui sera prise en compte. La campagne de pesée des biodéchets au sein d'un établissement est aussi une opportunité pour : sensibiliser le personnel, s'interroger sur les pratiques, identifier des biodéchets qui pourraient être évités (pertes alimentaires) et initier une démarche de progrès pour réduire les biodéchets.

Solutions de tri et de valorisation

Deux grands types de solutions existent :

- **Le compostage sur site** est la solution la moins chère. Elle présente quelques particularités liées à la présence de sous-produits animaux et certaines conditions doivent être respectées (ex : seuil maximal d'une tonne par semaine, suivi du site par une personne formée, restriction dans l'utilisation du compost, etc.).
- **La collecte séparée des biodéchets** peut être mise en œuvre, en faisant appel à des prestataires extérieurs (un prestataire privé, une collectivité territoriale) pour la valorisation dans des unités agréées (plateforme de compostage ou unité de méthanisation). Cette solution, plus coûteuse en raison du transport, est particulièrement adaptée aux productions importantes.

Pour plus de détails sur ces deux solutions et vous aider à y voir plus clair, consultez [le guide de l'ADEME » Trier et valoriser les déchets alimentaires : comment et à quel coût ? «](#) Il présente les modalités de mise en œuvre ainsi que les coûts associés aux deux types de solutions de tri et de gestion de ces **déchets alimentaires (compostage en établissement et collecte séparée)**, permettant aux producteurs de disposer **d'éléments concrets** pour accompagner la mise en œuvre.

Les conditions d'entreposage, de compostage en établissement, de collecte, de transport et de traitement sont détaillés dans [le guide du GECO Food Services » Synthèse réglementaire concernant la gestion des biodéchets en restauration »](#).

