

Contexte réglementaire

Ce guide s'intéresse uniquement aux déchets alimentaires et de cuisine, appelés communément « **déchets alimentaires** ».



QU'EST-CE QU'UN BIODÉCHET ?

Les biodéchets sont définis par le Code de l'Environnement comme : **« tout déchet de jardin et de parc ainsi que tout déchet alimentaire et de cuisine produits par les ménages, les restaurants, les magasins de vente au détail ainsi que les établissements de production et de transformation de denrées ».**



QUELLES OBLIGATIONS EN MATIÈRE DE TRI ET DE VALORISATION DES BIODÉCHETS ?

En tant que producteur de biodéchets, vous êtes (ou serez prochainement) dans l'obligation de les :



Réduire le gaspillage alimentaire à la source

Le gaspillage alimentaire est défini comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire du 10 février 2020 (Loi AGEC) a fixé un objectif de réduction de moitié du gaspillage alimentaire en France en 2025 par rapport à 2015 pour les secteurs :

- de la restauration collective
- de la grande distribution
- pour tous les autres secteurs en 2030

Certains secteurs sont par ailleurs déjà soumis à des obligations réglementaires :

- Obligation de réaliser un **diagnostic anti-gaspi** et de mettre en place un **plan d'actions** en restauration collective
- Obligation pour la grande distribution (magasin de plus de 400 m²) et les grosses cuisines centrales (production de plus de 3000 repas par jour) de conventionner avec des **associations d'aide alimentaire** pour le don de leurs invendus et surplus
- Interdiction de rendre impropre à la consommation des aliments encore consommables

Trier à la source ses biodéchets

Le tri à la source des biodéchets est **obligatoire** depuis 2016 pour les gros producteurs produisant plus de 10 tonnes par an de biodéchets et le sera **pour tous les producteurs**, quel que soit leur niveau de production, à partir du 1^{er} janvier 2024.

Qui est concerné ?

- + de 10 tonnes par an de biodéchets

Depuis le 1^{er} janvier **2016**

- + de 5 tonnes par an de biodéchets

A partir du 1^{er} janvier **2023**

- Tous les producteurs, y compris les ménages

A partir du 1^{er} janvier **2024**

Solutions

Il s'agit de mettre en place des solutions pour trier séparément les biodéchets des autres déchets pour pouvoir ainsi les valoriser et permettre leur retour au sol sous forme de matière organique.

Deux grands types de solutions existent :

- le compostage en établissement,
- la collecte séparée.



A noter

Les broyeurs d'évier ou encore les dispositifs de pré-traitement sans valorisation des produits 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.

Particularités liées à la présence de sous-produits animaux



Les déchets alimentaires que vous produisez peuvent contenir (ou avoir été en contact avec) des sous-produits animaux (restes de viande, poisson, lait, œuf, miel...).

C'est notamment le cas des **déchets de cuisine et de table** (DCT) produits par les restaurants, qui sont considérés comme des **sous-produits animaux de catégorie 3** (SPAN C3).

Cela peut être des déchets de préparation, des restes de distribution ou d'assiettes.

Les SPAN sont classés selon leur niveau de risque pour la santé : la catégorie 3 est la moins à risque, tandis que la 1 est la plus risquée.

La gestion des SPAN doit respecter des dispositions spécifiques, fixées par la réglementation sanitaire européenne.



Les principales obligations à respecter pour le tri et la valorisation des biodéchets contenant des SPAN C3 sont :

COMPOSTAGE EN ÉTABLISSEMENT



- Seuil maximal d'une tonne par semaine de déchets alimentaires compostés (hors structurant)
- Suivi du site par une personne formée
- Suivi régulier de la température
- Matières compostées n'ayant pas le statut de compost si elles ne sont pas normées
- Cession limitée aux exploitants et usagers du site (établissements, gestionnaires...) et usage limité à une échelle locale (intercommunalités et communes limitrophes)

COLLECTE SÉPARÉE



- Collecte sans délai injustifié (collecte à minima hebdomadaire recommandée)
- Collecte dans des contenants étanches et couverts
- Traçabilité
- Valorisation dans des unités disposant d'un agrément sanitaire

Les conditions d'entreposage, de compostage en établissement, de collecte, de transport et de traitement sont détaillées dans le **guide du GECO Food Service** « Synthèse réglementaire concernant la gestion des biodéchets en restauration ».

