ADEME

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

GECO Food Service

Nos solutions alimentent votre performance

SYNTHÈSE RÉGLEMENTAIRE

concernant la gestion des biodéchets en restauration

Réf. 08042016

GESTION DES BIODÉCHETS EN RESTAURATION

SYNTHÈSE RÉGLEMENTAIRE SOUMISE À AVIS :

DU MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

▶ visualisez l'avis

DU MINISTÈRE
DE L'ENVIRONNEMENT,
DE L'ÉNERGIE
ET DE LA MER

▶ visualisez l'avis

DU MINISTÈRE
DES AFFAIRES SOCIALES
ET DE LA SANTÉ

▶ visualisez l'avis

PRÉAMBULE

Les informations contenues dans ce document sont destinées à éclairer les professionnels sur le contexte réglementaire relatif à la gestion des biodéchets issus de la restauration. Leur utilisation dans un autre contexte (biodéchets issus des ménages par exemple) serait inappropriée.

L'article R.541-8 du code de l'environnement définit ainsi le biodéchet : « 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. »

Les biodéchets en restauration sont :

- Des déchets verts en cas de présence d'espaces verts ; la gestion de ces déchets verts ne sera pas abordée par la suite.
- Des déchets de cuisine et de table (DCT), définis comme suit par l'annexe 1 point 22 du règlement sanitaire européen 142/2011 : tous les déchets d'aliments y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.

1 Risques sanitaires liés aux sous-produits animaux de catégorie 3 (SPAn C3)

La réglementation sanitaire comporte des dispositions particulières pour les DCT uniquement lorsqu'ils sont :
- Destinés à la fabrication de compost ou de biogaz.
- Destinés à une valorisation via un établissement de transformation de sous-produits animaux.
- Destinés à l'alimentation animale
  ou qu'ils proviennent de transports internationaux (ils sont alors de catégorie 1 et doivent être éliminés sans possibilité de transformation en engrais).

Les risques concernant l'élevage et l'agriculture

« Pour quelles raisons la réglementation sanitaire sur les sous-produits animaux peut s'appliquer aux DCT ? »

Les risques sanitaires engendrés par les Sous-Produits Animaux (SPAn) concernent principalement l'élevage et la santé publique vétérinaire. Les SPAn C3 ne peuvent pas être valorisés directement en épandage et/ou en alimentation animale, sauf cas particuliers. Il existe en effet un risque de contamination des hommes et des animaux d'élevage par certains virus ou bactéries très résistants (exemples : salmonelles, virus de la peste porcine[1]) via l'alimentation animale, ou par le sol en cas d'épandage. Une mauvaise utilisation des SPAn C3 présente donc des dangers, notamment pour l'élevage et l'agriculture, avec des impacts potentiels économiques majeurs, comme notre pays a pu en connaitre lors de précédentes crises sanitaires. Seuls les traitements des SPAn réalisés par des établissements agréés (pratiquant les méthodes d'hygiénisation ou de stérilisation référencées au Règlement CE 1069-2009) permettent une valorisation par retour au sol.

Tous les DCT sont des SPAn C3, quelle que soit leur nature

« Les coquilles de moules et d'huitres, les os, les soupes, les crèmes, les purées, les sauces, les fruits et légumes sont-ils des biodéchets concernés par l'obligation de tri et donc à écarter des déchets résiduels ? »

« La réglementation fait-elle une différence entre les biodéchets crus et les biodéchets cuits ? »

Le plus souvent, les espaces de cuisine et leurs locaux annexés (stockage de matières premières, local déchets...), certes organisés mais concentrés, ne permettent pas de garantir l'absence de croisement des flux alimentaires, ce qui implique un risque sanitaire de contamination croisée entre déchets d'origine animale (lait, œuf, viande, poisson, miel, etc.) et les autres déchets (épluchures, marc de café, pain...). (Annexe 1)

Compte-tenu de ce fort risque de contamination croisée, tous les DCT, quelle que soit leur nature (végétale, animale, crue ou cuite), qu'ils soient générés par la préparation ou le service des repas, sont définis comme étant des SPAn de catégorie 3[2] (règlement CE 1069/2009 article 10) (annexe 2). C'est pour cette raison sanitaire que les DCT sont strictement interdits pour alimenter des animaux d'élevage producteurs d'aliments pour l'homme (porc, volaille, ruminants, etc.), car ces matières ont toujours été des vecteurs reconnus de maladies animales à l'incidence catastrophique pour l'élevage et la filière alimentaire : les « eaux grasses » utilisées historiquement pour nourrir les porcs et source classique de fièvre aphteuse pour les animaux, ont été interdites dès les années 1980 en France.
Le pain ne peut donc pas être exclu du tri et déroger à l'application de la réglementation SPAn C3. Un tri entre les biodéchets crus ou cuits n'est pas pertinent. Les crustacés et les coquilles de mollusques (moules, huitres ...) doivent être intégrés dans ce même gisement de biodéchets à trier, sauf exceptions improbables : les crustacés et mollusques ne contenant plus AUCUNE partie molle (pas de pied, pas de coquillage fermé ...) sont exclus du champ des SPAn C3.
(Règlement CE 1069-2009, Article 2 f) (Annexe 2).

Si besoin est, un tri de ces matériaux inaptes au compostage ou à la méthanisation peut être envisagé pour les orienter vers d'autres traitements, mais sans déroger à la réglementation SPAn C3 s'ils contiennent encore des parties molles. En revanche, les boissons liquides, sauf celles contenant des matières animales (le lait par exemple) ne sont pas des DCT, donc pas des SPAnC3 et sont hors champs d'application du règlement CE 1069-2009 (cf. article 2).

Par la suite, dans le document, les termes « DCT » ou « biodéchets » sont utilisés de manière équivalente.

*1 : Virus non contagieux pour l'homme.
*2 : À l'exception de ceux issus des moyens de transports internationaux (hors UE) qui sont classés en catégorie 1 et sont donc interdits à tout retour au sol. Ils présentent en effet un risque important au titre des maladies contagieuses des animaux en raison du statut sanitaire varié des pays n'appartenant pas à l'UE.

2 Règles d'hygiène à mettre en œuvre sur le site du producteur

Pas d'obligation de moyens mais une obligation de résultats

« Quels sont les moyens que je dois mettre en œuvre pour être en conformité avec la réglementation ? »

La gestion des biodéchets en restauration n'est pas soumise à une obligation de moyens mais à une obligation de résultats. Les moyens utilisés ne sont pas régis par la réglementation et la gestion des biodéchets est laissée sous la seule responsabilité du restaurateur. Cependant, des guides de bonnes pratiques professionnelles permettent d'encadrer la gestion des biodéchets afin d'atteindre la sécurité sanitaire requise. Les restaurateurs doivent opter pour la valorisation par retour au sol de leurs biodéchets mais sans exposer la filière à des risques sanitaires. Ils devront pour cela décrire les procédures de maîtrise sanitaire, pour le tri et la conservation sur place des déchets dans leur Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dès qu'ils sont producteurs de DCT et ceci à toutes les étapes de tri, de récupération, de stockage, de conservation, de collecte et de destination des DCT. Selon la réglementation « déchets », la responsabilité du restaurateur « producteur de déchets » reste en effet engagée sur la collecte et la destination de ses biodéchets (titre IV du livre V du code de l'environnement). Au titre de la réglementation sanitaire, le restaurateur doit s'assurer de la conformité réglementaire du devenir des déchets de la collecte jusqu'au traitement inclus (CE 1069-2009 article 4) (annexe 2).

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

P.M.S
PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Bioseaux

« Peut-on utiliser des bioseaux ouverts le temps du service ? »

« À quelle fréquence dois-je laver et désinfecter les bioseaux ? »

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restaurateur » (GBPH, disponible auprès de « La Documentation Française ») autorise les poubelles sans couvercle dans les zones de travail dès lors qu'elles sont clairement identifiées, entretenues et maintenues propres. Il recommande toutefois en cuisine (zone de préparation des repas) des couvercles à commande non manuelle et préconise un nettoyage et une désinfection intérieurs et extérieurs fréquents, aussi souvent que nécessaire, par exemple, entre chaque service (plans de nettoyage et de désinfection à mettre en place). Les bioseaux doivent donc être propres, désinfectés et en bon état à chaque démarrage de service.

Bacs ou conteneurs de stockage

« Lorsque mon prestataire me collecte en levée de bac, suis-je obligé de laver et désinfecter les bacs à chaque vidage ? »

Les conteneurs de stockage des DCT doivent être étanches. Un nettoyage intérieur et extérieur des bacs (inclus les roulettes) est obligatoire (règle GBPH à contractualiser avec le prestataire d'enlèvement) après vidange de ces conteneurs au point de départ par le collecteur en vrac, ou à destination si le collecteur les emmène, afin d'éviter toute contamination des conteneurs et de permettre ainsi une collecte mutualisée de différents types de déchets (emballages, biodéchets, déchets d'activités économiques, etc.).

Stockage des DCT

« Dans quelles conditions peut-on stocker les biodéchets, tout en restant en conformité avec les règles d'hygiène applicables au secteur de la restauration ? »

« Existe-t-il une fréquence minimale de collecte pour les biodéchets laissés à l'air libre ? »

Les déchets doivent être éliminés des locaux de production des aliments aussi souvent que nécessaire (règlement CE 852/2004).

Aucune obligation n'a été imposée concernant les moyens et locaux de stockage des biodéchets avant collecte des prestataires car les conditions de durée et de température sont variables en fonction des lieux d'entreposage (différences de température en fonction des climats régionaux ou des saisons). Toutefois, afin d'éviter tout risque sanitaire et une putréfaction du gisement, il est préférable de se référer aux recommandations des guides de bonnes pratiques professionnelles (règlement CE 852-2004 et vadémécums). Ces recommandations permettent d'assurer une bonne gestion des SPAn C3 et d'éviter une transformation des SPAn C3 en SPAn C2 (voir aussi le règlement sanitaire départemental et le Guide de bonnes pratiques « Restaurateur », qui préconise d'utiliser des poubelles de voirie et de cuisine distinctes, un local « poubelle » si possible ou rendu nécessaire par le volume d'activité ou la fréquence faible de collecte en vue d'une valorisation).

Lors du stockage des DCT, il y a parfois une dégradation des biodéchets favorisée par des températures élevées et/ou une durée de stockage relativement longue.

② Règles d'hygiène à mettre en œuvre sur le site du producteur (suite)

Cette dégradation augmente les risques sanitaires associés aux biodéchets. Le gisement de biodéchets SPAn C3 peut dans certains cas dériver vers la catégorie SPAn C2. Ces SPAn C2 sont soumis à des conditions de traitement différentes de celles prévues pour les SPAn C3 : la valorisation des SPAn C2 par compostage, par méthanisation (généralement suivie d'un compostage) ou la fabrication d'engrais ne peut être réalisée qu'après une stérilisation sous pression (chauffage à 133ºC à une pression de 3 bar, durant 20 minutes) que seuls certains collecteurs et certaines installations agréées sont autorisés à prendre en charge en vue de leur valorisation.

Pour reconnaître un SPAn C3 ayant évolué en SPAn C2, les critères sont les suivants :

- Présence de pontes de mouches en abondance,
- Présence d'asticots en abondance,
- Couleur et odeur franchement répugnante de putréfaction indiquant une transformation du gisement de biodéchets (voir manuel vétérinaire).

L'odeur n'est pas, en elle-même, un indice de passage des SPAn C3 en SPAn C2.

Lorsqu'un restaurateur se retrouve avec des biodéchets SPAn C2 suite à un problème de stockage, il doit alors faire appel à un collecteur de « SPAn C1 et C2 destinés à la transformation » (un « équarrisseur» si les SPAn ne sont pas mélangés avec des produits végétaux).

Ce ne doit être qu'une solution d'appoint pour ce type d'incident qui doit rester ponctuel. Le collecteur des SPAn C2 devra posséder une flotte de collecte habilitée à transporter ces SPAn C2.

Dans certains secteurs d'activité tels que celui des producteurs de sous-produits animaux ou de matières carnées (boucheries, abattoirs), les sous-produits animaux sont déjà collectés dans le cadre de la réglementation sanitaire via une filière de transformation de sous-produits animaux (C3, C2, voire C1 selon la réglementation).

Les articles L.541-21-1 et R.543-225 et R.543-226 du Code de l'environnement (Annexe 3) mettent en avant la valorisation des biodéchets par retour au sol, et non le stockage en décharge, ou l'incinération.

3 Pré-traitement sur le site du producteur

Un agrément sanitaire pour traiter des SPAn C3 ne peut être accordé qu'à un site appliquant un process précis, et non à une machine. L'agrément demande notamment un traitement défini et maitrisé, une « marche en avant » des SPAn à traiter et une analyse/un suivi des risques sanitaires (HACCP) et des performances de l'ensemble du process.

Statut du sécheur et du broyeur

« Faut-il un agrément sanitaire pour un site qui utilise un sécheur ? »

« Le séchât peut-il être utilisé en tant que compost ou engrais organique et à quelles conditions ? »

« La pulpe peut-elle être utilisée en compost ou en engrais organique et à quelles conditions ? »

Certains appareils sèchent les biodéchets afin d'en réduire le volume et les nuisances, avec une baisse possible de la fréquence de collecte en fonction des conditions de stockage de l'établissement. D'autres appareils sèchent et utilisent en complément des bactéries censées digérer la partie solide des biodéchets, d'autres encore broient les biodéchets et séparent une partie plus solide (la pulpe) d'une partie plus liquide par centrifugation ou tamisage, d'autres enfin « cuisent » les matières dans un bain d'huile, etc. Du point de vue de la réglementation sur les SPAn C3, les biodéchets qui en dérivent sous leurs nouvelles formes plus ou moins « liquide » ou « solide », restent des SPAn C3 soumis aux mêmes réglementations que les SPAn C3 d'origine. Ils doivent être orientés vers les mêmes destinations ou traitements autorisés par la réglementation pour les SPAn C3 dont ils sont issus. Autrement dit, cela ne constitue pas une solution de valorisation mais uniquement un pré-traitement sans changement de statut juridique des déchets en sortie, quelle que soit leur forme solide ou liquide.

(cf. jurisprudence du 12 janvier 2015
TA Amiens et Conseil d'état du 06 mai 2015 :
Hôpital de Beauvais GEB C Serveco en Annexe 4)

Les établissements disposant uniquement d'un sécheur sans réaliser d'autre traitement ne pourront donc pas obtenir un agrément sanitaire s'ils le demandent, car les exigences sanitaires restent élevées et ne sont pas adaptées à un établissement de restauration. Le séchât est un DCT déshydraté, il reste réglementairement un déchet et un SPAn C3. Le séchât n'a pas subi de compostage caractérisé au sens de la norme Afnor NF U 44-051, c'est-à-dire une transformation contrôlée sous l'action de populations microbiennes avec échauffement de sa masse et transformation des matières organiques selon des processus naturels dans les sols. D'autres dispositifs de conservation peuvent exister, la même règle s'applique dès lors que les matières sont destinées à une valorisation.

Il ne peut être épandu tel quel : il doit subir un traitement autorisé dans une filière agréée SPAn C3 selon des méthodes spécifiques et contrôlées afin d'y produire du compost, du digestat ou un engrais organique transformé, épandable sur les sols (sauf dérogation qui est envisagée, par voie d'arrêté du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, au seul compostage de proximité (cf. point 4) (Règlement UE 142-2011, Annexe IV) et (Règlement UE 142-2011, art 10 et Annexe V Chapitre 3 section 2 point 2a, 3b et 4, et art 20 point 4d) (Annexe 5).
Il ne peut pas non plus être valorisé en tant que combustible dans des installations relevant de la rubrique 2910 des installations classées s'il n'a pas fait l'objet d'une procédure de sortie du statut de déchet. Il faut rappeler que la valorisation matière est à privilégier par rapport à la valorisation en tant que combustible, dans le respect de la hiérarchie des modes de traitement des déchets. (Article L.541-1 du code de l'environnement) (Annexe 6)

Dans tous les cas, comme pour un biodéchet non séché ou non partiellement traité sur place, il faut trouver un circuit complet de valorisation qui respecte la réglementation : collecte réglementaire, traitement en unité agréée au titre des sous-produits animaux (cf. point 6), dans une installation classée de compostage (rubrique 2780 de la nomenclature des installations classées) ou de méthanisation (rubrique 2781) en fonction de la nature et/ou de la quantité des matières traitées.

D'autre part, il est nécessaire de vérifier la conformité de ces appareils par rapport à la directive « machine » 2006/42/CE et aux obligations liées aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE).

3 Pré-traitement sur le site du producteur (suite)

Stockage du séchât

« Dans quelles conditions un stockage de longue durée du séchât peut-il être réalisé ? »

Le séchât, moins humide que le gisement initial de biodéchets (l'humidité diminue de ~85% à ~15%), permet de réduire les risques liés aux éclaboussures et les odeurs. Toutefois, lors du stockage du séchât, il est important de prêter une attention toute particulière à l'humidité à laquelle le séchât est exposé. En effet, la ré-humidification du séchât diminue sa stabilité et engendre les mêmes risques sanitaires que ceux exposés pour les SPAn C3 humides, avec un risque potentiel de dégradation vers du SPAn C2 et une dégradation générale de la matière organique limitant sa valorisation ultérieure.

Rejets dans les eaux usées

« Est-on autorisé à rejeter dans les eaux usées les effluents liquides en provenance de certains appareils qui traitent les biodéchets ? »

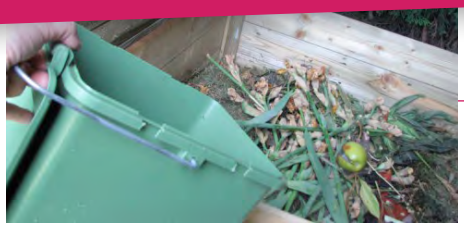
Les eaux usées résultent d'un usage tel qu'un lavage de légumes, ou de vaisselle par exemple (Arrêté du 21 juillet 2015, réf. DEVL1429608A, article 2, points 11 à 14) (Annexe 7). Le rejet dans le réseau des eaux usées de déchets solides, y compris broyés, n'est pas autorisé (Article R.1331-2 du Code de la santé publique) (Annexe 8). La phase liquide évoquée ci-dessus ne résulte pas d'un usage, mais est constitutive des déchets. Par conséquent, il interdit de rejeter la partie « liquide » filtrée dans les eaux usées (idem a fortiori pour la partie « solide »).

La seule exception admise concerne le condensat de vapeur d'un sécheur qui doit être rejeté dans les eaux usées, à l'exclusion de tout autre usage (pas d'arrosage du jardin, pas de rejet aux eaux p

4 Compostage de proximité

Le compostage de proximité est effectué en pied d'immeuble, ou au niveau d'un quartier, ou dans un établissement collectif (scolaire, maison de retraite...). Sa capacité de traitement est faible : inférieur au seuil minimum pour devoir être classé au sens de la réglementation ICPE pour la déclaration (soit 2 tonnes/jour pour la rubrique 2780-2 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement). Lorsque ce compostage est pratiqué par un ménage seul, on parle de compostage domestique.

L'article nº 158 du règlement sanitaire départemental RSD (Annexe 9) relatif aux dépôts de matière fermentescible s'applique lorsque le volume de matières en cours de traitement dans l'installation dépasse 5 m3.



Dérogation à l'obligation d'un agrément sanitaire ou d'un enregistrement au titre de la réglementation relative aux sous-produits animaux pour le compostage de proximité

« Un compostage de proximité peut-il déroger à l'obligation d'un agrément sanitaire (et d'un enregistrement) pour traiter des SPAn C3 ? »

Un seuil dérogatoire de capacité (quantité maximale de DCT) en deçà duquel la réglementation SPAn ne s'applique pas pour le compostage de proximité est à l'étude par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (article 19 1d du règlement 1069/2009 et article 20 4d du règlement UE 142/2011). Sous ce seuil, le compostage de proximité pourrait intervenir sans devoir obtenir un agrément sanitaire ou un enregistrement.

On se reportera utilement au « Guide méthodologique du compostage autonome en établissement » publié par l'Ademe pour la maitrise de ce procédé.

La possibilité de retour au sol du compost produit en compostage de proximité est encadrée par les articles L.255-2 et 5 du code rural. En particulier, un compost qui satisfait à la norme NF U44-051 peut être utilisé sur le site du producteur et en dehors, par exemple. Il peut être cédé à un tiers à titre gratuit ou non.

Épandage du compost et accueil du public

« Les terrains sur lesquels on épand du compost peuvent-ils recevoir du public ? »

Dans le cadre d'un compostage de proximité, le compost issu des DCT produits sur site à partir de sous-produits animaux, peut être épandu (hors agriculteur, éleveur et usage professionnel), sur les terrains de ce même établissement ou d'un établissement de la même entité juridique, pour un usage local, en jardin d'agrément, mais à condition que les plantes, fruits et légumes produits ne soient pas réintroduits dans la chaine d'alimentation humaine. **Ces aliments ne devraient donc pas être directement utilisés en restauration quand le compost sur lequel ils ont été cultivés n'est pas conforme à la norme NF U 44-051 ou si cette conformité n'a pas été vérifiée.**

Lorsque les terrains en question accueillent du public, et lorsque la conformité à la norme Afnor NFU 44051 du compost n'a pas été vérifiée ou n'est pas acquise, la responsabilité du restaurateur peut être engagée si un accident dû à des problèmes sanitaires ou environnementaux survient, y compris et en particulier lors d'usage de matières entrainant une épidémie chez les animaux d'élevage. C'est pour ce motif que la réglementation européenne interdit l'utilisation, par des exploitants détenant des animaux d'élevage, de ces composts ou d'autres SPAn traités en dehors d'une filière autorisée.

Échanges et commercialisation du compost

« Est-ce que je peux donner ou vendre le compost réalisé avec mes biodéchets à un tiers ? »

Il faut bien comprendre que :

- Les trois réglementations, agricole du code rural « matières fertilisantes et supports de culture », environnementale « déchets » et sanitaire « sous-produits animaux » se superposent.
- L'agrément sanitaire d'un site de traitement et la conformité normative d'un compost sont des notions réglementaires distinctes.

L'agrément sanitaire concerne l'habilitation d'un site à traiter des SPAn, et mentionne également des critères microbiologiques à respecter pour le compost ou engrais produit à partir de SPAn, qui n'est pas alors nécessairement un compost conforme à la norme Afnor NF U 44-051 (les critères et leurs motivations/objectifs ne sont pas identiques).

La norme définit les critères minimaux de qualité à respecter par les composts pour leur mise en marché, qu'ils soient ou non produits avec des SPAn. La vérification préalable, par des analyses, de la conformité normative n'est obligatoire que si le compost est mis sur le marché, y compris en cession gratuite. Or, le plus souvent, le compost produit par compostage de proximité n'est pas mis en marché et n'est donc pas analysé selon les critères de la norme avant autoconsommation.

4 Compostage de proximité (suite)

Peu d'analyses sont pratiquées puisque non obligatoires, mais lorsque c'est le cas, on constate qu'un compostage de proximité produit le plus souvent un compost conforme aux exigences de la norme Afnor NF U 44-051.

Le restaurateur ne peut donner ou vendre à un voisin, ou à d'autres personnes, du compost non normé (cf. article L.255-2 et 5 du code rural).

S'il est issu de DCT, le compost qui est épandu doit être conforme aux exigences sanitaires (critères microbiologiques) de l'agrément sanitaire, qu'il soit utilisé sur cultures alimentaires (y compris prairies et cultures fourragères) ou non, dès lors qu'il est issu d'une installation agréée. Mais il doit également être conforme à la norme Afnor NF U 44-051.

Si un accident survient, la responsabilité du restaurateur peut être engagée, notamment si le compost n'est pas normé (vérification non effectuée ou non acquise) ou s'il a été cédé à des utilisateurs détenteurs d'animaux d'élevage dont les produits rentrent dans la chaine alimentaire.

Transferts frontaliers de déchets

« Est-ce qu'une entreprise étrangère peut venir collecter mes biodéchets ? »

Les cessions de déchets de cuisine et de table (DCT) entre producteurs sont interdites. Mais la collecte/regroupement de déchets de producteurs différents est permise.

Lorsqu'ils sont soumis aux exigences conditionnant l'agrément selon le règlement (CE) 1069/2009 relatif aux sous-produits animaux, ces déchets de cuisine et de table sont exclus du champ d'application du règlement (CE) 1013/2006 concernant les transferts de déchets, sauf dans le cas de DCT destinés au compost/biogaz ou à l'incinération.

Exemple du séchât :
Transfert intracommunautaire ou exportation de l'UE vers des pays tiers :
Il est possible d'exporter du séchât (matière « solide » issue d'un sécheur) de la France vers la Suisse par exemple. Le règlement (CE) nº 1069/2009 s'applique dès lors que le traitement prévu dans le pays de destination est le compostage, la méthanisation ou la transformation par exemple en fertilisant. L'installation de traitement étrangère receveuse doit être habilitée pour recevoir des SPAn C3 et le document d'accompagnement commercial (DAC) doit être conforme au modèle figurant en annexe VIII du règlement (CE) nº142/2011 portant application du règlement (CE) nº 1069/2009.

Importation de pays tiers vers l'UE :
Des biodéchets peuvent être importés par exemple de Suisse vers la France dans les mêmes conditions. Le séchât importé reste à la fois un déchet et un SPAn. Dans tous les cas, la France exige l'application de la double réglementation nationale (déchets et sous-produits animaux).

5 Traçabilité et choix des prestataires

Document d'Accompagnement Commercial

« Quel document peut être produit pour démontrer la traçabilité de mes biodéchets ? »

Le Document d'Accompagnement Commercial (DAC) d'un enlèvement de biodéchets regroupe toutes les informations relatives à l'identification des acteurs prenant en charge cet enlèvement (producteur, collecteur et traiteur) avec leurs agréments ainsi que celles relatives aux DCT collectés (catégorie et quantité). Ce document est obligatoire durant le transport, de même que sa conservation durant 2 ans (CE 1069-2009 article 21 et règlement UE 142/2011) : l'archivage des documents peut tenir lieu de registre pour les SPAn C3 (DCT) au point de départ (restaurant). L'archivage des DAC permet au producteur de se prémunir en cas de problème sanitaire dans la filière en aval : vérification de la traçabilité des biodéchets et du respect de la réglementation. La catégorisation est de la responsabilité du Producteur de DCT (CE 1069-2009 article 4) (Annexe 2).

Responsabilité du choix du prestataire

« Suis-je responsable des manquements des prestataires que j'ai choisi ? »

La société de transport du prestataire de collecte doit être enregistrée auprès de l'administration pour transporter des déchets SPAn C3 (CE 1069-2009 article 23), et le véhicule doit donc être notamment étanche, sec et propre, au début de chaque collecte. Les contenants doivent être étanches durant toute la collecte, et être identifiés comme étant aptes à recevoir les matières de la catégorie concernée. En cas de pratiques non conformes, le collecteur est le premier responsable (Règlement UE 142-2011 Annexe VIII chapitre 1 section 1 point 1 et point 2a et 2b) (Annexe 10).

Le véhicule doit être marqué : « Catégorie 3 non destiné à la consommation humaine » (règlement UE n°142-2011 Annexe VIII, chapitre II, point 2) (Annexe 11).

Toutefois, si le restaurateur est informé des mauvaises pratiques du collecteur, il a la responsabilité de ne pas les ignorer, de l'en avertir et au besoin de changer de prestataire, faute de quoi sa responsabilité serait engagée en cas de problème occasionné par les mauvaises pratiques de son collecteur. Il est donc essentiel que des clauses concernant la gestion des biodéchets et la maîtrise de la sécurité sanitaire soient spécifiées dans le contrat entre le prestataire collecteur et le restaurateur, afin de pouvoir procéder à une rupture de contrat en cas de non-respect des clauses spécifiées, et à une recherche de responsabilités en cas de contentieux.

Un producteur de déchets peut faire collecter des SPAn C3 et d'autres déchets par le même collecteur qui peut les transporter dans le même véhicule, sous réserve qu'il possède des contenants dédiés : étanches, avec couvercles, permettant l'absence de contamination croisée. La collecte des déchets doit impérativement donner lieu à une procédure de traçabilité dédiée à chaque type de déchet.

Les collecteurs délivrent chaque année, avant le 31 mars, aux producteurs ou détenteurs de biodéchets leur ayant confié des déchets l'année précédente, une attestation mentionnant les quantités exprimées en tonnes, la nature des déchets qu'ils ont collectés séparément l'année précédente en vue de leur valorisation, et leur destination de valorisation finale. « Cette attestation peut être délivrée par voie électronique. » (Art. D. 543-226-2.-du code de l'environnement).

6 La valorisation

Les articles L.541-21-1 et R.543-225 à R.543-226 du Code de l'environnement (Annexe 3) visent à ce que les producteurs de quantités importantes de biodéchets réalisent un tri de leurs biodéchets en mettant en avant la valorisation par retour au sol. La valorisation énergétique par incinération ou co-combustion est permise quand la valorisation par d'autres voies non destructives, dont celle du retour au sol, n'est pas possible. La valorisation par co-combustion dans des installations classées dans la rubrique 2910 nécessite une sortie de statut de déchet réglementaire. La fabrication de biocarburant est possible à partir d'huiles de cuisson usagées et de graisses. Les huiles de cuisson usagées (provenant des cuisines) sont définies comme étant des DCT/SPANC3 dès lors qu'elles sont destinées à certains usages.

Les DCT doivent faire l'objet d'un traitement en vue d'un retour au sol dans des conditions sanitaires maitrisées. Seules les filières autorisées peuvent traiter des SPAn C3. L'agrément, l'autorisation ou l'enregistrement sont accordés par la DD(CS)PP[3].

La valorisation en alimentation animale est strictement interdite pour les animaux d'élevage destinés à la consommation humaine (viande, œufs, lait...). Cependant, elle peut être autorisée pour les autres animaux (refuges pour chiens et chats, chenils, meutes de chien de chasse, zoos, cirques, élevage d'animaux à fourrure...) et cela uniquement si l'utilisateur final (détenteur des animaux) obtient une autorisation. Cette autorisation qui prend la forme d'un arrêté préfectoral doit être exigée par le restaurateur. Cet usage, dès lors qu'il est destiné à des carnivores domestiques, doit être accompagné d'une cuisson, pratiquée en général par l'utilisateur, détenteur des animaux.

Les DCT peuvent donc être distribués sous condition à certains animaux domestiques (animaux à fourrure, animaux familiers, autres qu'espèces d'élevage productrices de denrées : lait, œufs, viande, etc.).

Il est donc interdit de donner des DCT à manger aux poules, lapins et globalement aux animaux de rentes (porcs, moutons, chèvres ...) en raison du risque sanitaire « santé animale » évoqué ci-dessus.

Installations Traitement Mécano-Biologique (TMB)

« Est-il possible de remettre la collecte des biodéchets dans une installation TMB ? »

Les articles L.541-21-1 et R.543-225 à R.543-226 du code de l'environnement (Annexe 3) imposent aux producteurs de quantités importantes de réaliser un tri de leurs biodéchets. Il serait donc absurde de les mélanger en aval aux ordures ménagères résiduelles (OMR) avant une séparation mécanique de la phase organique. C'est interdit par le décret 2016-288 du 10 mars 2016 portant diverses dispositions de prévention et de simplification dans le domaine de la gestion des déchets (Art. D. 543-226-1 du code de l'environnement). De rares TMB reçoivent actuellement des biodéchets sans emballages (déchets de restauration ou d'industries agro-alimentaires) pour les mélanger au compost issu d'OMR, duquel les indésirables ont été retirés autant que possible. Ces TMB détiennent ou doivent solliciter et obtenir un agrément sanitaire pour pouvoir réaliser ce traitement de SPAn C3.

Dans la loi pour la transition énergétique 2015-992 du 17 aout 2015, il est écrit que la généralisation en 2025 du tri à la source des biodéchets, en orientant ces déchets vers des filières de valorisation matière de qualité, rend non pertinente la création de nouvelles installations de tri mécanobiologique d'ordures ménagères résiduelles n'ayant pas fait l'objet d'un tri à la source des biodéchets. (Annexe 12)

*3 : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations.

7 Seuils quantitatifs minimaux d'obligation de tri des biodéchets

Les articles L.541-21-1 et R.543-225 à R.543-226 du code de l'environnement (Annexe 3) soumettent les restaurateurs à l'obligation de tri de leurs biodéchets au-delà d'un certain volume de production. Depuis le 1er janvier 2016, le tri devient obligatoire pour les restaurateurs produisant plus de 10 tonnes par an de biodéchets. La loi de transition énergétique 2015-992 du 17 aout 2015 dans son article 7, section V, paragraphe 1, point 4 (Annexe 13), généralise ce tri à tous les producteurs de biodéchets y compris les ménages et entreprises, quelles que soient les quantités produites d'ici à 2025. Afin d'évaluer leur situation par rapport à ce seuil, les restaurateurs baseront leurs calculs sur les ratios de production de biodéchets pour leur secteur (cf. tableau ci-dessous, source : étude GNR - ADEME) qui définissent les grammages de DCT par repas :

Secteur de restauration	Ratios
Cuisines centrales	11 g/repas
Satellites scolaires	125 g/repas
Autres sites de restauration collective	134 g/repas
Restauration thématique et commerciale	140 g/repas
Restauration rapide	43 g/tickets

Les producteurs de biodéchets concernés doivent trier la totalité de leurs DCT dès lors qu'ils sont au-dessus du seuil. Il est interdit de mettre une partie des DCT dans le gisement de déchets d'activité économique afin de réduire son tonnage de biodéchets.

De la même façon, s'il y a séchage ou toute autre opération de traitement conservatoire sur place des biodéchets, c'est le tonnage de biodéchets AVANT ce prétraitement qui est à considérer par rapport au seuil de biodéchets.

Le volume de biodéchets peut être réduit prioritairement en évitant le gaspillage alimentaire en restauration et en redistribuant le cas échéant les aliments consommables et non entamés aux associations de don alimentaire ou autre circuit destiné à la seule alimentation humaine.

Déchets verts et DCT

« Les déchets verts d'un restaurant sont-ils concernés par l'obligation de tri des biodéchets ? Et donc à comptabiliser pour estimer la situation du restaurant par rapport au seuil d'obligation de tri ? »

Oui, les déchets verts sont des biodéchets : ils doivent être valorisés par un retour au sol au même titre que les DCT (sans toutefois devoir prendre les précautions sanitaires spécifiques aux SPAn C3). Des filières de collecte et de valorisation de déchets verts existent depuis de nombreuses années.

Si le volume de DCT est faible (très inférieur au seuil obligatoire de tri des biodéchets), si celui de déchets verts est important et fait passer le seuil, il peut être toléré dans un premier temps que les DCT ne soient pas triés, sachant qu'ils devront de toute façon l'être en 2025, au titre de la Loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte du 17/08/2015.

« Est-il pertinent de mélanger les DCT avec les déchets verts pour n'avoir qu'une seule collecte ? »

Il ne faut pas mélanger de DCT avec les déchets verts, car le mélange serait considéré comme étant des SPAn C3, ce qui complexifierait la collecte et le traitement, et augmenterait sensiblement leur coût. Deux collectes différentes doivent donc être réalisées pour les déchets verts et les DCT.

Lors du compostage de proximité, le seuil appliqué au titre de la réglementation SPAn sera sur le seul volume de DCT produit (en cuisine et desserte de service), le mélange entre les biodéchets étant fait rapidement après la production. Il conviendra que le restaurateur utilisant ce dispositif trace la quantité moyenne de DCT produits, par exemple en inscrivant à titre de preuve le nombre de bioseaux ou de conteneurs mis au compost sur un calendrier. L'inspection en cas de contrôle pourra alors statuer sur le volume mis en compost par semaine, en particulier dans une cuisine dont le nombre de repas fournis peut entrainer à priori un dépassement de seuil.

8 Cas particuliers

Certains types de restauration donnent lieu à une gestion particulière des biodéchets.

Milieux hospitaliers

« Les DCT d'un hôpital doivent-ils tous être considérés de la même façon ? »

Les DCT en provenance des chambres des patients en hôpital sont à classer en SPAn C3, sauf sur décision des personnes habilitées dans l'établissement, dans les services à hauts risques infectieux qui font l'objet de protocoles sanitaires renforcés.

Les autres DCT en provenance de la fabrication des repas en cuisine ou de la restauration du personnel de l'hôpital doivent être traités comme les DCT issus de la restauration.

Galeries commerciales

« Doit-on prendre en compte la production de chaque producteur ou celle cumulée de tous les producteurs présents dans la galerie marchande pour comparaison avec le seuil d'obligation au tri des biodéchets ? »

Si la galerie marchande est une entité juridique en charge de gérer les déchets de ses commerces et restaurateurs, elle est détentrice et obligée vis-à-vis de la réglementation sur les biodéchets. Cela signifie qu'elle a la responsabilité de la gestion des biodéchets jusqu'à leur valorisation. Le cumul des productions de biodéchets des producteurs de la galerie est comparé au seuil d'obligation de tri.

Si elle n'est pas une entité juridique en charge de gérer les déchets de ses commerces et restaurateurs, la situation de chacune des entreprises par rapport au seuil d'obligation de tri est à considérer, pour savoir lesquels des restaurants et producteurs de biodéchets sont soumis à l'obligation de tri et de valorisation.

Cf. Circulaire du 10 janvier 2012 du Ministère de l'environnement, du développement durable et de l'énergie, Annexe 1 « producteur ou détenteurs de biodéchets ».

GECO
Food Service

Nos solutions alimentent votre performance

QUI SOMMES-NOUS ?

Association composée de près de 100 industriels répartis en trois collèges (Agroalimentaire, Equipements de cuisine professionnelle, Hygiène & Sécurité), GECO Food Service permet une approche et une connaissance globale de la Consommation Hors Domicile.

En mutualisant les moyens, GECO Food Service offre à ses membres un accès à l'information sous différentes formes en fonction de leurs besoins (études, statistiques, veille...).

GECO Food Service est également une plateforme d'échanges et de discussions avec les professionnels et leur propose différents outils pour mieux appréhender l'offre de produits concernant leur marché.

Conception : © La Recrue - 06 22 36 04 66

Contact

GECO Food Service
187, rue du Temple • 75003 PARIS
Tél. : 01 53 01 93 10
geco@gecofoodservice.com

+ d'infos

www.gecofoodservice.com

www.linkedin.com/company/geco-food-service