




CLÉS POUR AGIR

Déchets des professionnels & établissements publics

Trier et valoriser
les déchets alimentaires :
comment et à quel coût ?

Mai
2022

Ce document est édité par l'ADEME

ADEME

20, avenue du Grésillé
BP 90406 | 49004 Angers Cedex 01

Coordination technique : Service valorisation des déchets
Olivier THEOBALD, Thierry ROLLAND

Rédacteurs : ECOGEOS
Marie-Amélie MARCOUX, Jessica TILBIAN, Camille TOURNIER

Crédits photo : iStock • Shutterstock • Ecogeos • ADEME

Création graphique : Studio Niko • studioniko.fr

Brochure réf. 011829

ISBN web : 979-10-297-1973-8

Dépôt légal : ©ADEME Éditions, mai 2022

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (art. L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (art. 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé de copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'oeuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.



SOMMAIRE

1 • Contexte réglementaire

QU'EST-CE QU'UN BIODÉCHET ?	page 04
QUELLES OBLIGATIONS	
EN MATIÈRE DE TRI ET DE VALORISATION DES BIODÉCHETS ?	page 04
Réduire le gaspillage alimentaire à la source	page 05
Trier à la source ses biodéchets	page 05
Particularités liées à la présence de sous-produits animaux	page 06

2 • Mettre en œuvre le tri à la source

DÉFINIR SA PRODUCTION RÉELLE DE DÉCHETS ALIMENTAIRES	page 07
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	page 08
TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES LORS DE LA PRODUCTION	page 08
Matériels adaptés à chaque configuration	page 08
Espace de stockage	page 09
Pré-traitement des déchets	page 09
COMPOSTAGE EN ÉTABLISSEMENT	page 10
De quoi parle-t-on ?	page 10
De quoi a-t-on besoin pour mettre en œuvre cette solution ?	page 11
Combien ça coûte ?	pages 10/11
COLLECTE SÉPARÉE	page 12
De quoi parle-t-on ?	page 12
De quoi a-t-on besoin pour mettre en œuvre cette solution ?	page 13
Combien ça coûte ?	pages 12/13

3 • Se lancer !

Pourquoi mettre en place le tri à la source des biodéchets ?	Page 14
Quelle solution choisir pour ma structure ?	Page 15
Leviers de mise en œuvre	Pages 16/17

Pour vous accompagner

Des outils pour agir	Page 18
----------------------	----------------

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



TRIER



VALORISER



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 ».



2 Mettre en œuvre le tri à la source

Les données présentées dans ce guide sont des **premières estimations** issues d'une enquête nationale réalisée en 2021.



DÉFINIR SA PRODUCTION RÉELLE DE DÉCHETS ALIMENTAIRES

Différentes méthodes d'évaluation peuvent être mises en œuvre par les producteurs de déchets alimentaires pour estimer leur production annuelle et identifier les solutions de tri les plus adaptées :

- la réalisation de campagnes de pesées, sur une période représentative de l'activité de l'établissement,
- l'extrapolation à partir de ratios nationaux.

CATÉGORIE DE PRODUCTEURS	RATIO ESTIMATIF DE PRODUCTION DE DÉCHETS ALIMENTAIRES
● Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et épiceries	11,1 kg/m ²
● 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 ».



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Conformément à la hiérarchie des modes de traitement des déchets définie par l'union Européenne, la réduction à la source des déchets doit être recherchée en priorité, avant la mise en place d'actions de tri et de valorisation.

Les actions pouvant être mises en œuvre sont variées et peuvent concerner **toutes les étapes de la chaîne alimentaire** :



CATÉGORIE DE PRODUCTEURS	EXEMPLES D' ACTIONS ANTI-GASPI
Commerces alimentaires : GMS, épiceries, boulangeries-pâtisseries, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Vente de produits à date de consommation courte à prix réduits et sensibilisation des consommateurs aux notions de DDM et DLC • Partenariat de dons avec des associations d'aide alimentaire • Formation du personnel à la gestion des stocks • Création de recettes anti-gaspi • Mise en place de réductions en fin de journée et de paniers anti-gaspi
Restaurants commerciaux Etablissements touristiques	<ul style="list-style-type: none"> • Formation du personnel et travail sur les recettes • Mise en place du « Gourmet bag »
Restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> • Révision des grammages et des recettes • Optimisation de la gestion des stocks de matières premières • Formation du personnel de cuisine et de service • Sensibilisation des convives

TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES LORS DE LA PRODUCTION

Matériels adaptés à chaque configuration

Le tri des déchets alimentaires est mis en œuvre aux différentes étapes de production. Il existe une variété de matériel adapté à chaque configuration :



Tables de tri
Salle de restauration



Poubelles à commande
non manuelle
Bioseaux (avec ou sans sacs)
en cuisine ou laboratoire
de production



Bacs roulants avec ou sans housses de protection en plastique
Caisses-palettes ou bennes, en fonction des volumes produits, pour le stockage des déchets avant collecte



Espace de stockage

L'espace nécessaire pour le stockage des déchets (tous déchets confondus, y compris les déchets alimentaires), est de l'ordre de :



> **10 m²**
Petits commerces



> **50 m²**
Autres établissements
(restaurants, écoles, super-
marchés...)



> **140 m²**
Etablissements de soins

Pré-traitement des déchets

Ces outils regroupent des solutions diverses et variées, dont les plus courantes sont :

Broyeurs ou sécheurs

Diminution des fréquences de collecte des déchets alimentaires et maîtrise des éventuelles nuisances (odeurs notamment), par l'utilisation de broyeurs ou sécheurs en amont des étapes de collecte et de valorisation par exemple.

Déconditionneurs

Désemballage des déchets alimentaires conditionnés, via des déconditionneurs, permettant ainsi d'avoir accès à des solutions de valorisation plus nombreuses.

Les biodéchets emballés doivent obligatoirement être déconditionnés pour être valorisés, sauf s'ils sont emballés dans des emballages compostables ou méthanisables (sacs en papier ou en plastique compostable en compostage à domicile).

Compacteurs

Compactage des déchets alimentaires pour réduire leur volume avant l'étape de collecte via un compacteur, notamment dans le cas des productions importantes (grandes et moyennes surfaces par exemple).

Des solutions de traitement des jus issus du compactage doivent être mises en place (collecte par un prestataire, traitement par une station d'épuration...).



COMPOSTAGE EN ÉTABLISSEMENT

De quoi parle-t-on ?

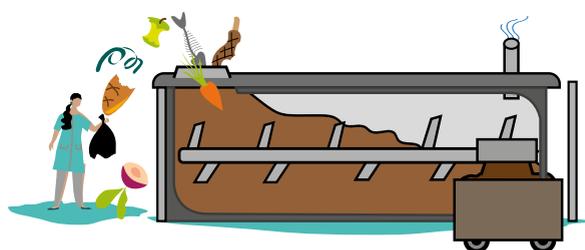
Il permet de valoriser sur place les déchets alimentaires produits, en les transformant en compost utilisable localement (utilisation sur site par les producteurs). Ce compostage peut se faire via différentes modalités.

- Les plus courantes sont le compostage en bac ou en chalet.
- Le compostage en tas est également observé, mais cette pratique n'est pas recommandée car elle ne permet pas une gestion optimale du processus de compostage (brassage, retournement, structurant...).



Les autres solutions

- le compostage rotatif (cuve avec rotation manuelle).
- le compostage électromécanique (composteur avec brassage électromécanique avec un système de chauffage éventuel). Cette dernière solution peut notamment être pertinente lorsque les quantités de déchets alimentaires produites sont importantes (aux alentours de 10 tonnes par an, et pouvant aller jusqu'à plusieurs dizaines de tonnes).



Combien ça coûte ?

➤ Coûts d'investissement

(Achat du composteur, des bioeaux, ...)

Ils dépendent des solutions mises en place et de la taille de l'établissement. L'investissement moyen observé dans le cadre de l'enquête est de **80 € pour du compostage en bac**. Ces coûts moyens sont relativement faibles, dans la mesure où plusieurs établissements recourent à une solution gratuite (fabrication en interne ou fourniture par les collectivités).

Ils peuvent être nettement plus importants (plusieurs milliers d'euros) pour d'autres solutions de compostage (compostage en chalet, électromécanique, en andain, etc.).



De quoi a-t-on besoin pour mettre en œuvre cette solution ?

1

IDENTIFIER LE SITE D'IMPLANTATION

Le site de compostage est à installer **en extérieur**, à **proximité du lieu de production des déchets** alimentaires si possible, afin de faciliter leur apport tout en veillant à conserver une distance suffisante des bâtiments pour **limiter les nuisances**.

Selon le réseau Compost Citoyen, pour un établissement servant **50000 couverts par an**, la **superficie à prévoir** pour l'implantation du site de compostage est d'environ **12 m²**, comprenant : 1 bac d'apport de 2500 litres, 1 bac de maturation de 2500 litres et un bac de stockage du structurant de 3000 litres.

2

FORMER LES ÉQUIPES POUR LA GESTION DU SITE

La réglementation impose que les sites de compostage soient **supervisés par une personne formée** aux bonnes pratiques. Cette personne peut être un salarié, un agent de l'établissement ou un prestataire externe.

En moyenne, le temps estimé pour le tri des déchets alimentaires et la gestion du composteur est de **1 à 4 h par semaine**. Des formations « maître-composteur » sont dispensées par des organismes de formation reconnus par l'ADEME.

3

TROIS RÈGLES D'OR

Suivre les trois règles d'or pour réaliser un **compostage de qualité** :

- aérer le compost en le **brassant**,
- **équilibrer les apports** grâce à l'ajout de structurants (broyat de déchets verts ou copeaux de bois par exemple, en évitant les essences difficilement dégradables comme les résineux) pour atteindre un équilibre d'environ 1/3 de structurants pour 2/3 de déchets alimentaires,
- **maintenir un taux d'humidité adapté**.

4

UTILISATION DES MATIÈRES

Utiliser les matières compostées **sur place**, sur les espaces verts de l'établissement (utilisation possible après 9 à 12 mois de compostage).

> Coûts de fonctionnement

(Moyens humains nécessaires au tri et à la gestion du composteur et éventuels coûts externes de location de composteur ou de prestations extérieures)

Les **coûts moyens** de fonctionnement observés dans le cadre de l'enquête sont de **1775 €/an pour du compostage en bac** mais sont **plus élevés pour les autres modes de compostage**, qui peuvent nécessiter plus de temps pour leur fonctionnement.

> **Le coût global** observé du compostage en établissement est de **1790 €/an en moyenne** pour le compostage en bac. Ramené à la tonne, les coûts du compostage en bac diffèrent selon les seuils de production :

- Petits producteurs (< 5t/an) : 600 €/tonne
- Producteurs intermédiaires (entre 5 et 10 t/an) : 390 €/tonne



COLLECTE SÉPARÉE

De quoi parle-t-on ?

Une collecte séparée des déchets alimentaires produits peut être mise en œuvre, en faisant appel à des prestataires extérieurs pour la valorisation dans des unités agréées (plateforme de compostage ou unité de méthanisation).

Cette solution est particulièrement adaptée aux productions importantes.

En fonction des contextes locaux et des quantités de déchets alimentaires produits, cette collecte peut être réalisée par :

- un prestataire privé,
- une collectivité locale (dans la limite du règlement de collecte).

La collecte peut s'effectuer via deux modes :

- le porte-à-porte, qui est le plus répandu (établissement équipé de son propre bac individuel ou d'un bac partagé avec plusieurs autres établissements),
- le point d'apport volontaire (borne située sur l'espace public et accessible à tous).



Bacs individuels



Points d'apport volontaire



Combien ça coûte ?

➤ Coûts d'investissement

(Achat des contenants de tri et de collecte, ...)

Les coûts d'investissement moyens observés sont de 1090 €.

➤ Coûts de fonctionnement

Les coûts moyens de fonctionnement observés sont 10170 €/an, dont 5180 €/an de coûts internes (moyens humains nécessaires au tri et à la gestion des contenants de collecte) et 4990 €/an de coûts externes (prestation de collecte et de traitement des déchets alimentaires facturés par l'opérateur, prestation de location et nettoyage des bacs le cas échéant).

De quoi a-t-on besoin pour mettre en œuvre cette solution ?

1

LE MATÉRIEL

Du **matériel adapté** pour la pré-collecte, dépendant des quantités produites (bio-seaux, sacs, housses, bacs, bennes, ...).

L'utilisation de **housses compostables**, à déposer dans le bac de collecte, permet de limiter la salissure du bac.

2

LES ÉQUIPES

Les équipes doivent être formées au **tri des déchets alimentaires et à leur gestion**. Le temps passé par les équipes pour le tri des déchets alimentaires en vue de leur collecte est de l'ordre de **2 à 6 h par semaine** en moyenne.

3

LE PRESTATAIRE

La contractualisation avec un **prestataire** (public ou privé) pour la collecte des déchets alimentaires.

Une **collecte** a minima **hebdomadaire** est recommandée, mais une fréquence plus importante est souvent pertinente, notamment lorsque les quantités produites sont importantes.

Cette fréquence peut être adaptée à la **saisonnalité** de la production des biodéchets (plus importante en saison touristique pour les hôtels et restaurants par exemple).

La présence d'un **local réfrigéré** n'est pas obligatoire, mais permet de ralentir la dégradation des déchets alimentaires et donc de les stocker dans de meilleures conditions en attendant leur collecte (moins d'odeurs et moins de jus). Une diminution des fréquences de collecte peut également être envisagée dans ce cas.

> Coût global

Le coût global observé de la collecte séparée est de **10 330 €/an** en moyenne.

Ceci représente en moyenne un coût de **780 € / tonne**, dont **340 € / tonne** de prestation externe.

Ramenés à la tonne, les coûts diffèrent selon les seuils de production :

- Petits producteurs (< 5t/an) > 1210 €/tonne
- Producteurs intermédiaires (entre 5 et 10 t/an) > 720 €/tonne
- Gros producteurs (> 10 t/an) > 630 €/tonne



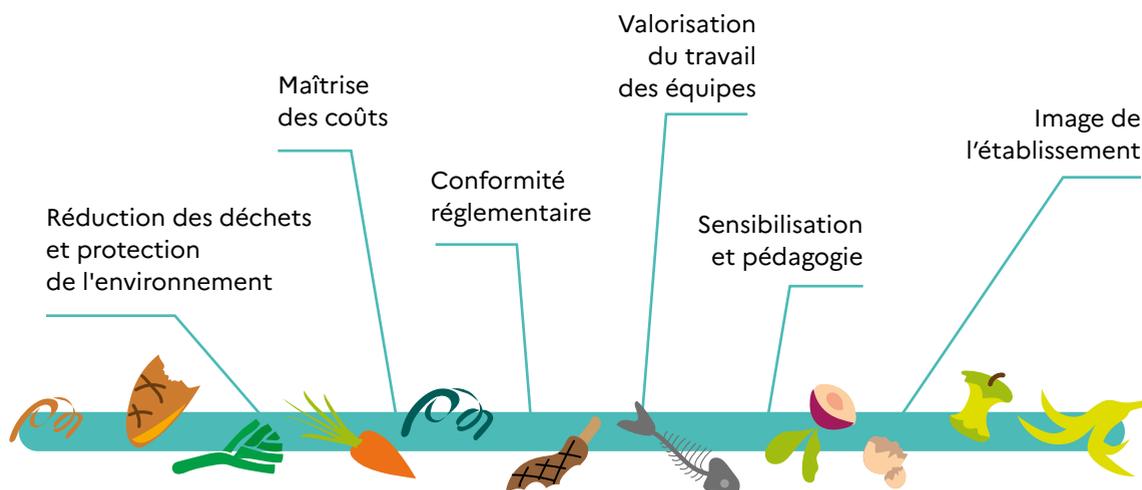
3

Se lancer !

Près de 3/4 des établissements ayant mis en place un tri à la source de leurs biodéchets sont satisfaits de la pratique.



Pourquoi mettre en place le tri à la source des biodéchets ?



Quelle solution choisir pour ma structure ?

La solution du compostage en établissement présente un coût moins élevé et nécessite moins de moyens humains que la collecte séparée. Cependant, la collecte semble plus adaptée pour les gros producteurs.

Néanmoins, toutes les solutions sont envisageables, quel que soit leur seuil de production.

La solution la plus pertinente va dépendre :

- de l'offre locale (existence ou non de solutions globales de collecte séparée ou de gestion de proximité),
- de la volonté du producteur de mobiliser des moyens humains et financiers pérennes dans le temps,
- des possibilités en termes de débouchés du compost.

SOLUTION	COMPOSTAGE EN ÉTABLISSEMENT (compostage en bac)	COLLECTE SÉPARÉE (par un prestataire extérieur)
COÛT MOYEN (€/TONNE)	450 € / tonne	780 € / tonne
MOYENS HUMAINS	1 à 3 h / semaine	2 à 6 h / semaine
AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none"> • Valorisation sur place, pas de transport • Production d'un « compost » utilisable localement • Valorisation du travail des équipes • Outil de sensibilisation et de communication auprès des convives et des clients 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion simplifiée pour le producteur • Meilleure connaissance des quantités détournées (traçabilité)
CONTRAINTES	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi par une personne formée • Peu adapté aux productions importantes • Nécessite un espace extérieur alloué au compostage 	<ul style="list-style-type: none"> • Dépend de l'existence d'une solution sur le territoire • Impact environnemental lié au transport des déchets alimentaires



Leviers de mise en œuvre

Des difficultés de mise en œuvre ?



- > Accompagnement possible par des prestataires ou des associations spécialisées
- > Existence de solutions « clés en main »
- > Rapprochement auprès des acteurs locaux pour acquérir des informations
- > Echanges et concertation pour impliquer toutes les personnes dès le départ
- > Communication et information en interne



Peu de place disponible ?



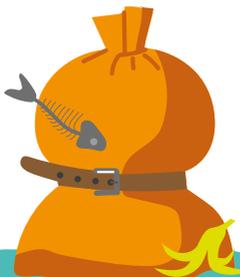
- > Les espaces de stockage des déchets alimentaires peuvent être mutualisés avec les autres flux de déchets. Tous déchets confondus, l'espace moyen à prévoir est de l'ordre de 50 m²
- > L'espace nécessaire en extérieur est d'environ 10 m² pour l'installation du site de compostage
- > La gestion des flux de déchets est à revoir dans son ensemble, pour l'adapter au nouveau tri des déchets alimentaires



Des coûts élevés ?



- > Avec l'évolution de la taxe sur le stockage et l'incinération, les coûts de gestion des déchets résiduels vont augmenter, contrairement à la valorisation des biodéchets
- > L'offre de collecte va se diversifier et se développer.
- > Actions de réduction pour minimiser le flux à traiter
- > Des aides sont disponibles auprès des pouvoirs publics pour vous accompagner dans la mise en œuvre



Une forte mobilisation des équipes ?

La complexité de la réglementation ?

Crainte des nuisances ?

- > Un temps passé de l'ordre de 1 à 6 h / semaine selon les solutions mises en oeuvre
- > Valorisation du travail des équipes en diversifiant leurs activités
- > Projet d'établissement porté par toutes les parties prenantes

- > De nombreux guides existent expliquant en détail la réglementation applicable et présentant des bonnes pratiques
- > Se rapprocher des relais de terrain (chambres consulaires, régions, représentants des filières...)

- > Les nuisances sont liées à une mauvaise gestion ou à du matériel inadapté
- > Importance de respecter les bonnes pratiques de compostage et d'être accompagné par une personne formée
- > Possibilité d'utiliser un local réfrigéré pour le stockage des déchets alimentaires, d'augmenter les fréquences de collecte si besoin ou encore d'utiliser des équipements de pré-traitement permettant de stabiliser la matière avant collecte



Pour vous accompagner

Pour prendre connaissances des dispositifs d'accompagnement existants concernant le tri à la source des biodéchets (études de faisabilité, mise en œuvre de dispositifs de collecte/déconditionnement/traitement) :

➤ **contacter votre Direction régionale de l'ADEME**



Des outils pour agir

Guides pratiques et méthodologiques :

- Guide GECO Food Service « Synthèse réglementaire concernant la gestion des biodéchets en restauration » (2016)
- Guide GECO Food Service « Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration » (2016)
- Guide ADEME « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » (2016)
- Guides DRAAF Rhône-Alpes sur le don aux associations d'aide alimentaire pour la restauration collective et les entreprises du secteur alimentaire (2013)
- Guide ADEME « Guide méthodologique du compostage en établissement » (2012)
- Guide ADEME « Accession à l'agrément sanitaire pour le traitement des sous-produits animaux carnés » (2016)
- Etude ADEME technico-économique des composteurs électromécaniques (2020)
- Guide ADEME « Facteurs clés de réussite pour la mise en place et la pérennisation des sites de compostage partagé » (2020)

Plus d'informations :

- Première estimation des coûts de gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers. ADEME. Rapport final (2022)
- Infographie « Gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers : à quels coûts ? »

Téléchargeables sur la Librairie ADEME

- Règlement (UE) n°1069/2009 et son règlement d'application (UE) n°142/2011
- Les activateurs du réseau compost citoyen, pour notamment les formations : <https://lesactivateurs.org/>
- Plateforme ADEME : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/>
- Plateforme OPTIGEDE (fiches de retours d'expérience) : <https://www.optigede.ademe.fr/>
- Pour identifier un organisme de formation à la gestion de proximité des biodéchets labellisé près de chez vous : <https://lesactivateurs.org/formations/>

L'ADEME EN BREF

À l'ADEME – l'Agence de la transition écologique – nous sommes résolument engagés dans la lutte contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources.

Sur tous les fronts, nous mobilisons les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, leur donnons les moyens de progresser vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse.

Dans tous les domaines - énergie, air, économie circulaire, alimentation, déchets, sols, etc., nous conseillons, facilitons et aidons au financement de nombreux projets, de la recherche jusqu'au partage des solutions.

À tous les niveaux, nous mettons nos capacités d'expertise et de prospective au service des politiques publiques.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Les collections de l'ADEME



ILS L'ONT FAIT

L'ADEME catalyseur :

Les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.



EXPERTISES

L'ADEME expert :

Elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard.



FAITS ET CHIFFRES

L'ADEME référent :

Elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.



CLÉS POUR AGIR

L'ADEME facilitateur : Elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en œuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.



HORIZONS

L'ADEME tournée vers l'avenir :

Elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.

DÉCHETS DES PROFESSIONNELS & ÉTABLISSEMENTS PUBLICS

TRIER ET VALORISER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES : COMMENT ET À QUEL COÛT ?



1^{er} janvier 2024

Le tri à la source des déchets alimentaires va devenir obligatoire pour tous au 1^{er} janvier 2024. C'est déjà le cas pour les gros producteurs ayant une production de déchets alimentaires supérieure à 10 tonnes par an

Producteurs de déchets alimentaires, publics ou privés

Ce guide s'adresse à tous les producteurs de déchets alimentaires, publics ou privés, qui vont devoir mettre en œuvre ce tri à la source dans leurs établissements.

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 données présentées dans ce guide sont pour la plupart issues d'une enquête nationale réalisée au cours du premier semestre 2021 auprès de 306 producteurs de biodéchets non ménagers, répartis sur le territoire métropolitain (hors Corse et DROM-COM). Il s'agit d'une première estimation de coûts, à considérer avec précaution car pas forcément représentative de tous les producteurs non ménagers (majorité d'établissements scolaires répondants).

Toutes les catégories de producteurs de déchets alimentaires ont été ciblées par cette enquête (restaurants collectifs et commerciaux, commerces alimentaires, métiers de bouche, établissements touristiques). Seules les boucheries-charcuteries et les industries agro-alimentaires ont été exclues du périmètre car elles présentent des spécificités liées aux déchets produits.

