

1.5 GESTION DES DÉCHETS

Le code de l'environnement incite à la réutilisation, au recyclage ou à toute autre valorisation des déchets dont la production n'aurait pas pu être évitée. Ces traitements ultérieurs nécessitent un tri des déchets pour regrouper ceux ayant des propriétés similaires.

QUELS DÉCHETS TRIER ?

Les déchets produits par un établissement de restauration collective sont de natures multiples ; ils doivent faire l'objet de tri à la source pour distinguer les catégories suivantes :

- Déchets de cuisine et de table :
 - Restes de plats ne pouvant plus être présentés,
 - Denrées restantes au retour des plateaux,
 - Déchets issus de la préparation des denrées (épluchures, chutes de viandes, coquilles d'œufs),
 - Produits à DLC dépassée,
 - Huiles de cuisson usagées (dans un bac distinct),
- Autres biodéchets :
 - Boissons liquides, hors produits laitiers,
- Emballages valorisables :
 - Papiers / Cartons,
 - Verre,
 - Plastiques,
 - Boîtes de conserves métalliques,
- Déchets non valorisables :
 - Papier aluminium.

Tous les restes de préparation et de service de repas issus d'une cuisine ainsi que les denrées alimentaires à DLC dépassées (sous emballage ou non) sont des déchets de cuisine et de table, qu'ils soient d'origine animale ou végétale, qu'ils soient cuits ou crus.

Tous les déchets de cuisine et de table destinés à être convertis en biogaz ou à être compostés sont des sous-produits animaux de catégorie 3 (SPAN C3), y compris la fraction d'origine végétale qui peut y être mélangée.



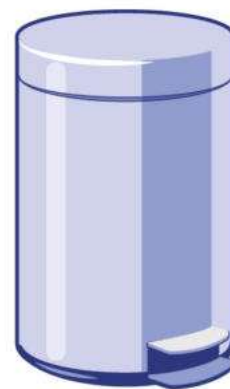
COMMENT TRIER LES DÉCHETS ?

Le tri à la source des déchets implique un fonctionnement adapté pour assurer leur récupération différenciée en cuisine et un aménagement du local où ils sont sto-

ckés dans l'attente de leur collecte. Celui-ci regroupe les différents conteneurs, bidons voire bacs, spécifiques, identifiés et en nombre suffisant, selon le volume et la périodicité de ramassage.

Par son implantation, le local ou l'aire de stockage des déchets/SPAN ne doivent pas constituer une source de contamination pour les zones de travail et de restauration (respect de la marche en avant). Le local ou l'aire de stockage sont en parfait état d'entretien, nettoyés et désinfectés efficacement et selon une fréquence suffisante, protégés de la chaleur et des intempéries, équipés pour empêcher l'accès de tout nuisible.

En amont de ce local, les postes de travail peuvent être équipés d'un ou plusieurs contenants de tri étanches, en bon état d'entretien, nettoyés et désinfectés à une fréquence suffisante. Si possible, ces contenants sont équipés d'un sac et d'une ouverture à commande non manuelle (pédale d'ouverture).



Les modalités de regroupement des déchets vers les locaux dédiés ou d'expédition vers les filières de collecte doivent limiter les risques de contamination des zones propres. Ces opérations se font de préférence après la production et avant le nettoyage / désinfection des locaux. Si ces mouvements devaient avoir lieu au cours de la production, une procédure particulière devrait décrire les modalités adaptées à ce risque : poste concerné, suréquipement du personnel (sur-chaussures, sur-vêtement), nettoyage / désinfection à prévoir après l'opération, ...

Des dispositifs de pré-traitement des déchets de cuisine et de table, notamment par dessiccation, broyage ou digestion existent. S'ils permettent de réduire le volume des déchets, ils n'en changent pas la nature et le statut juridique (SPAN de catégorie 3, utilisables en compostage ou en méthanisation).



En revanche, une mauvaise conservation des déchets de cuisine et de table peut conduire à leur dégradation et à l'apparition d'asticots, d'œufs de mouche, ... Dans ce cas, ces déchets doivent alors être collectés puis transformés comme des SPAn de catégorie 2, c'est-à-dire par un traitement thermique ou une incinération avec les ordures ménagères.

Les conteneurs de voirie ne doivent pas être introduits dans les locaux de manipulation des denrées. Ils sont sortis peu avant leur collecte.

COMMENT VALORISER LES BIODÉCHETS ?

En se basant sur une moyenne de production de bio-déchets de 135 g par repas, l'obligation de valorisation et de tri intervient dès 200 convives par jour. Cette obligation s'appliquera à tous à compter de 2025.

Les déchets de cuisine et de table destinés à être convertis en biogaz ou à être compostés (SPAn C3) doivent être collectés puis transformés comme tels par des transporteurs et des destinataires autorisés. Ils ne peuvent en aucun cas être utilisés comme aliment pour animaux d'élevage (poules, chevaux). La responsabilité de l'établissement de restauration, producteur de déchets, reste engagée sur la collecte et la destination de ses biodéchets.

Le compost éventuellement produit sur place à partir des biodéchets ne peut être épandu que sur des espaces à

vocation ornementale, et non sur des espaces à vocation potagère, sauf à ce que la conformité du compost à la norme NF U44-051 soit attestée périodiquement.



ARCHIVES

(A conserver pendant 3 ans)

- Contrat d'entretien et de vidange des bacs à graisse
- Attestations de passage associées
- Document d'accompagnement commercial (DAC) des sous-produits animaux (pendant deux ans).

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre VI
- Règlement (CE) n° 1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n° 142/2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009, annexe I
- Code de l'environnement, articles L. 541-21-1 et suivants
- Code de l'environnement, articles R.541-8, R.543-225 à R.543-226
- Synthèse réglementaire concernant la gestion des biodéchets en restauration, GECO, 2017
- Norme NF U44-051
- Fiche compostage de proximité : <https://agriculture.gouv.fr/les-sous-produits-animaux-et-les-produits-qui-en-sont-de-rives-valorisation-et-elimination>