

Réglementation déchets

Circulaire du 10 janvier 2012 (1/2)

La circulaire du 10 Janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des bio-déchets par les gros producteurs (article L 541-21-1 du code de l'environnement)

La circulaire du 10 janvier 2012 précise les modalités d'application de l'arrêté du 12 juillet 2011.

Le producteur (ou prestataire) est responsable de la gestion des bio-déchets. Dans le cas d'une restauration concédée, le concédant (l'entreprise ou la collectivité) doit adapter les locaux pour permettre à l'exploitant de remplir ses obligations. La responsabilité du traitement des bio-déchets est donc partagée avec l'exploitant (société de gestion ou de restauration) qui en assure la gestion opérationnelle (tri, collecte et stockage) sur le site.

Ce point a d'ailleurs été explicité dans la Circulaire :

« Dans le cas d'un restaurant collectif dont la gestion est confiée à un prestataire, c'est ce dernier qui est considéré comme responsable de la gestion des déchets, et donc notamment du tri à la source des bio-déchets en vue de leur valorisation. Le donneur d'ordres est toutefois tenu de faire en sorte que le prestataire ait les moyens de procéder à ce tri à la source, notamment en termes de configuration des locaux qu'il met à sa disposition. »

La circulaire publie également **des ratios de production de bio-déchets** par repas servi, selon le type de prestation réalisé. Elle s'appuie sur les résultats d'une étude GNR-Ademe, où plusieurs secteurs de la restauration ont été audités fin 2011.

Réglementation déchets

Circulaire du 10 janvier 2012 (2/2)

Type de restauration	Volume de déchets par repas servi / repas fabriqué
Les cuisines centrales	11 g/repas
La restauration collective avec production sur place	134 g/repas
Les satellites sans production sur place	125 g/repas
La restauration commerciale (traditionnelle ou à thème)	140 g/repas
La restauration rapide	43 g/ticket (les bio-déchets déposés par les clients dans les poubelles en salle sont considérés comme quantité négligeable et ne sont pas pris en considération dans les calculs).

À défaut de pouvoir prouver le tonnage réel de bio-déchets produits à travers des campagnes de mesure effectuées sur son site, **le restaurateur se verra opposer ces ratios pour déterminer s'il rentre ou non dans les seuils fixés.**

Le producteur de déchets est responsable de l'élimination de ses déchets dans les filières adaptées. Depuis juillet 2002, il est interdit d'enfouir des déchets valorisables. En cas de gestion non-conforme, la responsabilité civile et pénale du producteur peut être engagée. Pour mémoire, les pénalités qui peuvent être appliquées sont : 75.000 € d'amende et 2 ans de prison.

Le détenteur doit faire mentionner dans le contrat que les déchets collectés doivent être dirigés vers des installations de traitement ou de valorisation appropriées.