

GAE@Pro

Guide des Achats d'Équipement de Cuisine Professionnelle

47



L'évacuation et le traitement
des déchets

RUBRIQUES

1. Les réglementations relatives au tri, à la collecte et au traitement des déchets.
2. Les déchets
 - a. Types de déchets retrouvés en restauration
 - b. Leur localisation habituelle
3. Quels sont vos besoins en matière de traitement de déchets et comment les définir ?
4. Les différents systèmes de traitement présents sur le marché
 - a. Quels sont-ils ? Avantages et inconvénients
 - b. Présentation des systèmes adaptés en fonction des différents types de déchets
 - c. Leurs impacts
5. Les critères de choix
 - a. Définition
 - b. Les découvrir

Évacuer et traiter les déchets en restauration

Les équipements techniques apportent des réponses pour le traitement des déchets sur site prenant en compte les 3 aspects du développement durable :

Économique

Social

Environnemental

Il existe différents types de déchets qui ne peuvent pas être mélangés et qui font l'objet d'une réglementation. Le tri est une opération fondamentale dans la gestion des déchets. Il conditionne leur valorisation et il fait partie de votre responsabilité. Il permet notamment de répondre à la réglementation en vigueur en matière de collecte sélective et de revalorisation du déchet.

1. Réglementations

Avec le Grenelle de l'Environnement et la prise de conscience de l'impact dégagé par les déchets sur l'environnement, plusieurs textes réglementaires ont vu le jour ces dernières années.

Ces textes visent à **limiter la production de déchets** quels qu'ils soient : *emballages, produits alimentaires, papier...* et à augmenter la proportion de ces déchets pouvant être revalorisés par voie de compostage ou par méthanisation.

Ils définissent :

L'obligation, par les restaurateurs, de mettre en place un tri des déchets et une collecte séparée des bio-déchets.

Le rôle et la responsabilité des différents acteurs.

Les établissements concernés et, éventuellement, la période où ils le deviendront.

Le tri des déchets s'applique aux établissements produisant un volume de déchets supérieur à 1.100 litres par semaine.

> [En savoir plus](#)

Depuis le 1er janvier 2012, les restaurateurs sont tenus de mettre en place un tri des déchets et une collecte séparée des bio-déchets, afin d'augmenter le recyclage des déchets organiques et d'en réduire les quantités orientées vers la décharge ou vers l'incinération.

> [En savoir plus](#)

L'article 26 du décret n°2011-828 du 11 juillet 2011 précise les conditions de mise en œuvre de cette mesure, la définition des termes utilisés et définit son champ d'application (ne s'applique pas aux déchets ménagers).

> [En savoir plus](#)

L'arrêté du 12 juillet 2011 fixe les seuils à atteindre de 2012 à 2016 pour les bio-déchets et les huiles alimentaires usagées. Ceci permet à chaque restaurateur de connaître la période à partir de laquelle ces textes réglementaires lui sont applicables.

> [En savoir plus](#)

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

- En matière de responsabilité du déchet dans le cas d'une sous-traitance ,
- Les ratios par type de restauration.

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 les ratios présentés dans cette circulaire pour déterminer s'il rentre ou non dans les seuils fixés par l'arrêté du 12 juillet 2011).**

[> En savoir plus](#)

Le producteur de déchets est responsable de l'élimination de ses déchets dans les filières adaptées.

[> En savoir plus](#)

2. Les déchets

Il existe 2 types de déchets habituellement retrouvés en restauration :

Les déchets organiques

Les déchets non organiques

Leur localisation habituelle :

Type de déchets	Zones de production										
	Recupération des produits / Déconditionnement	Stockage non réfrigéré	Stockage réfrigéré	Déballage / Déconditionnement	Prétraitement sans cuisson (égouttement...)	Préparation froide	Préparation chaude	Plonge hotte	Lavette	Distribution des repas / Restauration collective / Vestibule sanitaire / Barrière	Stockage déchets
Organique											
Huiles usagées											
Carton											
Papier											
Métal											
Plastique											
Polystyrène											
Verre											
Bois											
Emballage consigné (palettes, bonbonnes d'eau, bouteilles en verre, fûts de bière...)											
Autres (ampoules, piles...)											
Non organique mélangé											
Rejet des bacs à graisse (graines et boues)											



Important



Moins important

3. Quels sont vos besoins ?

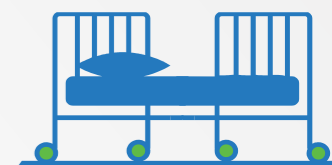
Vos besoins en équipement concernant le tri et le traitement de vos déchets, sont liés :

- À leur **typologie** (*organiques, non organiques...*) ,
- À leur **volume et/ou leur poids** (*Êtes-vous dans les seuils de bio-déchets définis dans l'arrêté du 12 juillet 2011 ?*) ,
- À la **taille et à l'organisation** de votre établissement ; (*Aurez-vous besoin d'un équipement centralisé ou de plusieurs équipements ?*) ,
- Au **procédé de valorisation** souhaité et au résultat final que vous souhaitez obtenir.

Nombre de repas servis par jour en fonction du type de restauration et de fonctionnement

	Nbr Jours/an	Janv 2012	Janv 2013	Janv 2014	Janv 2015	Janv 2016
Cuisines Centrales hospitalières	365	30 000	20 000	10 000	5 000	2 500
Cuisines Centrales scolaires	190	57 000	38 500	19 000	9 500	5 000
Satellites scolaires	190	5 000	3 350	1 700	850	400
Restauration Collective	365	2 500	1 700	800	400	200
<i>Avec production sur site</i>	260	3 400	2 300	1 100	560	280
Restauration Commerciale	365	2 400	1 600	800	400	200
<i>Traditionnelle ou à thème</i>						
Restauration rapide	365	7 700	5 100	2 600	1 300	700
<i>(Hors poubelles en salle)</i>						

Nombre de lits par type d'établissement de santé



	Nbr Jours/an	Janv 2012	Janv 2013	Janv 2014	Janv 2015	Janv 2016
EPAHD, longs séjours, maisons de retraites	365	1 400	950	470	230	115
Etablissement mixte (25% long séjour / 75% MCO)	365	750	500	250	125	60

4. Les systèmes de traitement

Les systèmes de traitement ont pour principe de réduire le volume des déchets. Il existe **différents systèmes** permettant un traitement des déchets. ([Voir tableau](#))

Il est important de connaître :

Les **contraintes d'utilisation** (capacité de chargement, acceptation des différentes catégories de déchets...).

Les **consommations d'eau et/ou d'énergie** peuvent varier fortement selon les systèmes, entraînant des coûts de fonctionnement à prendre en compte dès l'achat.

Le **résultat** obtenu par ces systèmes.

([Exemple pour un collège de 500 élèves](#))

Tous les systèmes ne permettent pas une bonne valorisation des déchets.

Le traitement des déchets s'inscrivant dans une démarche de **développement durable**, un bon traitement des déchets doit maîtriser les impacts potentiels ci-dessous :

Impact en terme économique

[ICI](#)

Impact en terme environnemental

[ICI](#)

Impact en terme ergonomique et fonctionnel

[ICI](#)

5. Les critères de choix

Dans les précédents tableaux vous ont été présentés des équipements favorisant la **revalorisation du déchet**. À chaque typologie de déchets (organiques / non organiques) ont été associées des **solutions techniques**.

Les critères communs et les critères spécifiques ci-après, vous permettront d'analyser les offres de vos fournisseurs.

Définitions :

Critères communs

Critères Spécifiques

Définition du besoin

Éléments obligatoirement constitutifs de l'offre.

Éléments qualitatifs permettant de différencier les offres des fournisseurs. Chaque acheteur pourra décider du caractère obligatoire de chacun de ces éléments en fonction du niveau de ses attentes.

Des solutions techniques

Papier, carton

Métal

Plastique, polystyrène

Bois
(sauf palettes)

Non organique mélangé

Verre
(bouteilles)

Organique