

ADEME



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



Guide de bonnes pratiques de gestion des biodéchets en restauration

GECO Food Service Nos solutions allmentent votre performance

Intervenants

- Philippe THAUVIN ADEME
- Elisabeth DERANCOURT = EDRa Conseil
- Audrey LIMOZIN GNR
- Valérie VELLERE = SNARR
- Marc SOULIER UDIHR

GECO Food Service Nos solutions alimentent votre performance

Déroulé

- Comprendre et intégrer les exigences réglementaires
 Philippe THAUVIN
- Connaitre les bonnes pratiques pour les mettre en œuvre

Elisabeth DERANCOURT

Attentes, bonnes pratiques et retours d'expériences.
 Les professionnels



2 étapes

Étape 1





SYNTHÈSE RÉGLEMENTAIRE

concernant la gestion des biodéchets en restauration







GUIDE DE BONNES PRATIQUES

concernant la gestion des biodéchets en restauration









Biodéchets = DCT (Déchets de Cuisine et de Table)

- Obligation de tri des biodéchets au-delà 10 tonnes depuis le 1^{er} janvier 2016.
- La Loi de Transition Energétique généralise le tri quelles que soient les quantités produites d'ici à 2025.

C'est le tonnage des biodéchets avant prétraitement qui doit être pris en compte.



Tous les DCT (Déchets de Cuisine et de Table) sont des SPAn C3, quelle que soit leur nature.

- SPAn = Sous Produits Animaux
- Il existe un risque de contamination croisée entre les déchets d'origine animale et les autres déchets.

Les DCT sont interdits pour alimenter des animaux d'élevage.



- Les risques sanitaires engendrés par les SPAn concernent principalement l'élevage et la santé publique vétérinaire.
- Les SPAn C3 ne peuvent être valorisés directement en épandage et/ou en alimentation animale, sauf cas particuliers.
 - Risque de contamination des animaux d'élevage par certains virus ou bactéries très résistants (ex. : virus de la peste porcine) dans le cas de l'alimentation animale ou par le sol en cas d'épandage.
- Seuls les traitements des SPAn réalisés par des établissements agréés (pratiquant les méthodes d'hygiénisation ou de stérilisation référencées au règlement 1069-2009) permettent une valorisation.



- La gestion des biodéchets n'est pas soumise à une obligation de moyens mais de résultats.
- Les GDBP permettront d'encadrer la gestion des biodéchets afin d'atteindre la sécurité sanitaire requise : plan de maitrise sanitaire.
- La responsabilité du restaurateur, producteur de déchets, reste engagée sur la collecte et la destination de ses biodéchets.
- Il doit opter pour la valorisation des biodéchets sans exposer la filière à des risques sanitaires.



Un guide rédigé sous l'égide de l'ADEME, avec les professionnels, pour les professionnels.

AGORES - GNR (SNARR/SNRC/SNRTC) - Réseau RESTAU Co' - UDIHR - UMIH - SNERS - SYNHORCAT



Suis-je concerné par la réglementation?

Connaître mon gisement



Évaluer le gisement incontournable.

Limiter le gaspillage alimentaire = réduire le volume.





Le tri des biodéchets : pas si anodin !







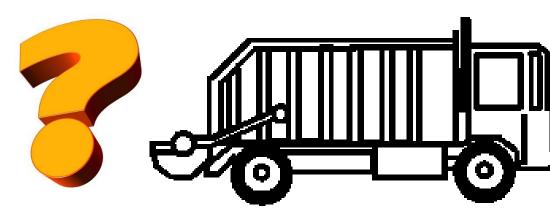


Comment stocker?

Quand faire collecter?









Quelle valorisation?



Méthanisation

Le personnel ?







Les fausses bonnes idées ?







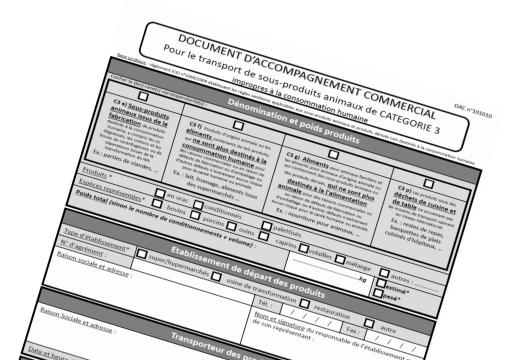


Des surcoûts?



Points de vigilance ?







Retours d'expériences & attentes

 Les points importants du guide Audrey LIMOZIN = GNR

Les clés de la réussite
 Valérie VELLERE = SNARR

L'application en milieu hospitalier
 Marc SOULIER = UDIHR