

La gestion des biodéchets en restauration

Valoriser les déchets de cuisine et de table tout en maîtrisant les risques sanitaires.

- ***Depuis janvier 2016, les professionnels de la restauration doivent trier leurs biodéchets (déchets alimentaires) pour les valoriser. La Loi sur la transition énergétique prévoit de généraliser le tri et la valorisation des déchets alimentaires à l'ensemble de la population d'ici 2025.***
- ***Sécuriser les pratiques et les filières de valorisation est actuellement une préoccupation.***
- ***Sans un traitement approprié, les biodéchets issus des restaurants peuvent poser des risques sanitaires pour l'agriculture et l'élevage lors du retour au sol.***

Le gisement de biodéchets alimentaires (hors déchets produits par les ménages) est de 1,5 millions de tonnes par an dont 15 % issus de la restauration.

Les biodéchets regroupent les déchets issus de ressources naturelles animales ou végétales. Ils se dégradent sous l'action de bactéries et autres micro-organismes.

La restauration fait partie des principales activités productrices de déchets alimentaires (avec le commerce et la distribution alimentaire, les marchés de gros et forains, les industries agroalimentaires). Sur les 1,5 millions de tonnes de déchets alimentaires en France par an, 15 % (soit 221 KT/an)¹ sont issus de la restauration.

Les producteurs de biodéchets sont tenus de mettre en place un tri des déchets et une collecte séparée des biodéchets, afin d'augmenter le recyclage des déchets organiques et d'en réduire les quantités orientées vers la décharge ou l'incinération.

Qui est concerné ?

Depuis Janvier 2016, le tri de biodéchets concerne tous les restaurateurs, dont la production dépasse le seuil de 10 tonnes de biodéchets par an, soit un restaurant servant en moyenne 250 couverts par jour et ouvert toute l'année.

¹ Source ADEME

Suite à La Loi pour la Transition Energétique et la croissance verte², l'obligation de tri des biodéchets devra être généralisée d'ici 2025 à tous les producteurs (donc à tous les restaurateurs) y compris les ménages et quelles que soient les quantités produites.

Les difficultés rencontrées par les professionnels de la restauration.

Cette mesure de tri des biodéchets qui fait suite aux Grenelles de l'environnement, a été essentiellement perçue sous le prisme environnemental, alors que les réglementations de type sanitaire sont importantes et restent encore méconnues.

Les restaurateurs sont encouragés à opter pour la valorisation par retour au sol de leurs biodéchets, mais **ceci sans exposer la filière à des risques sanitaires**. A ce jour, la réglementation sanitaire comporte donc des dispositions particulières pour les déchets de Cuisine et de Table lorsqu'ils sont :

- destinés à la fabrication de compost ou de biogaz.
- destinés à une valorisation (via un établissement de transformation de sous-produits animaux).
- destinés à l'alimentation animale.

Une synthèse réglementaire avant la publication d'un guide des bonnes pratiques sur la gestion des biodéchets en restauration.

Le GECO Food Service a été mandaté par le Ministère de l'Agriculture pour rédiger, avec les professionnels de la restauration et sous l'égide de l'ADEME, un guide de bonnes pratiques sur la gestion des biodéchets en restauration (sortie 1er trimestre 2017).

Dans le cadre des travaux sur ce Guide, les experts en charge des biodéchets des ministères de l'Ecologie, de l'Agriculture et de la santé ont co-rédigé avec l'ADEME et le GECO Food Service, une synthèse réglementaire répondant aux différentes questions des professionnels du secteur et notamment pourquoi les biodéchets issus de la restauration peuvent présenter des risques sanitaires, quelle est la réglementation à suivre pour la valorisation des biodéchets ? Quelles solutions pour le restaurateur ?

1/ Pourquoi les Déchets de Cuisine et de Table présentent-ils des risques sanitaires ?

La plupart du temps, les espaces de cuisine de restaurants et leurs espaces de stockage de matières premières ou local déchets ne permettent pas de garantir l'absence de croisement de flux alimentaires, ce qui implique un risque sanitaire de contamination croisée entre déchets d'origine animale (lait, œuf, viande, poisson, miel, etc.) et les autres déchets (pains, épluchures...).

² Loi pour la Transition énergétique et la croissance verte (2015-992 du 17 août 2015 dans son article 7, section V, paragraphe 1, point 4),

Tous les déchets de cuisine et de table, quelle que soit leur nature (végétale, animale, crue ou cuite), qu'ils soient générés par la préparation ou le service des repas sont donc définis comme étant des sous-produits Animaux de catégorie 3 (SPAn C3)³

Les risques sanitaires engendrés par les Sous-Produits Animaux (SPAn) concernent principalement l'élevage et la santé publique vétérinaire. Les SPAn C3 ne peuvent pas être valorisés directement en épandage et/ou en alimentation animale. Il existe en effet un risque de contamination des hommes et des animaux d'élevage par certains virus ou bactéries très résistants (exemples : salmonelles, virus de la peste porcine...) via l'alimentation animale, ou par le sol en cas d'épandage.

Pour ces raisons sanitaires, sans transformation spécifique, les déchets de cuisine et de table issus de la restauration sont strictement interdits pour alimenter des animaux d'élevage, quels qu'ils soient.

Tous les déchets alimentaires des restaurants deviennent-ils des sous-produits animaux et donc concernés par un tri spécifique en vue de leur valorisation ?

Effectivement, la grande majorité des déchets alimentaires issus des restaurants sont concernés.

Ainsi, du fait des risques de contamination croisée en restaurant, le pain ne peut être exclu de ces SPAn C3. Les crustacés et les coquilles de mollusques (moules, huîtres ...) doivent également être intégrés dans ce même gisement de biodéchets à trier.⁴

En revanche, les boissons liquides ne sont pas des Déchets de Cuisine et de table et sont donc hors champs d'application du règlement CE 1069-2009 (cf. article 2) à l'exception des boissons contenant des matières animales (le lait par exemple).

2/ Quelles solutions pour le restaurateur ? Règles d'hygiène et traitement des biodéchets ?

Règles d'hygiène à mettre en œuvre par le restaurateur

Pour une bonne traçabilité des Déchets de Cuisine et de Table, les restaurateurs doivent décrire les procédures de maîtrise sanitaire pour le tri et la conservation sur place des déchets dans leur Plan de maîtrise Sanitaire et ceci, à toutes les étapes de tri, de récupération, de stockage, de conservation, de collecte et de destination de ces déchets.

Selon la réglementation « déchets », la responsabilité du restaurateur « producteur de déchets » reste en effet engagée sur la collecte et la destination de ses biodéchets⁵.

Mais, aucune obligation n'est imposée concernant les moyens et locaux de stockage des biodéchets avant la collecte par des prestataires car les conditions de durée et de température sont variables en fonction des lieux d'entreposage (différences de température en fonction des climats régionaux ou des saisons).

Dégradation des biodéchets lors du stockage

³ Règlement CE 1069/2009 article 10.

⁴ Règlement CE 1069/2009, Article 2 f

⁵ Titre IV du livre V du code de l'environnement

Lors du stockage des déchets de cuisine et de table, il y a parfois une dégradation des biodéchets favorisée par des températures ambiantes trop élevées et/ou une durée de stockage trop longue. Cette dégradation augmente les risques sanitaires associés aux biodéchets. Le gisement de biodéchets de SPAn C3 peut dans certains cas dériver vers la catégorie SPAn C2. Les SPAn C2 présentant des risques sanitaires plus élevés, nécessitent des traitements différents. La valorisation des SPAn C2 par compostage, par méthanisation ou la fabrication d'engrais ne peut être réalisée qu'après une stérilisation sous pression que très peu de collecteurs et d'installations agréés sont autorisés à prendre en charge en vue de leur valorisation.

Pour reconnaître un SPAn C3 ayant évolué en SPAn c2, les critères sont les suivants :

- Présence de pontes de mouches en abondance,
- Présence d'asticots en abondance,
- Couleur et odeur franchement répugnante de putréfaction indiquant une transformation du gisement de biodéchets.

Traitements des biodéchets

En dehors de la traditionnelle collecte en bac, différents appareils disponibles sur le marché permettent de résoudre des problèmes logistiques (volume de stockage, nuisances) et/ou d'automatiser la pré-collecte : stockage en chambre froide, poubelle, séchage et broyage avec stockage obligatoire.

Mais cette étape de pré-collecte ne constitue qu'une étape préparatoire et ne changera rien au statut du biodéchet qui devra être valorisé par les mêmes circuits agréés de valorisation. En effet, du point de vue de la réglementation, ces étapes de pré-collecte, quelle que soit la forme solide ou liquide qu'y prend le biodéchet, ne changent pas le statut juridique des déchets en sortie et ne constitue donc pas une solution de valorisation⁶.

3/ Quels types de valorisation pour les biodéchets issus de la restauration ?

Les producteurs de biodéchets doivent donc réaliser un tri de leurs biodéchets afin d'en favoriser la valorisation par retour au sol.

La valorisation par retour au sol

La valorisation par retour au sol est issue d'un traitement autorisé dans une filière agréée « SPAn C3 » selon des méthodes spécifiques et contrôlées, afin d'y produire du compost, du digestat ou un engrais organique transformé et épandable sur les sols.

⁶ Jurisprudence du 12 janvier 2015 TA Amiens et Conseil d'état du 06 mai 2015 : Hôpital de Beauvais GEB C Serveco en Annexe 4

Le compostage consiste à dégrader des déchets organiques en présence d'oxygène et d'humidité. Il permet de produire du compost, un fertilisant proche du terreau, riche en composés humides. Il peut ainsi être utilisé comme engrais.

La méthanisation consiste à décomposer des matières organiques pourrissables grâce à des bactéries qui agissent en l'absence d'air : ce processus se déroule en milieu « anaérobie » (sans dioxygène). Cette fermentation permet de produire du biogaz ainsi que du digestat valorisable comme produit fertilisant.

Les autres modes de valorisation (quand la valorisation au sol est impossible)

La valorisation énergétique par incinération ou co-combustion.

La fabrication de biocarburant est possible à partir d'huiles de cuisson usagées et de graisses.

La valorisation en alimentation animale est strictement interdite pour les animaux d'élevage destinés à la consommation humaine (viande, œufs, lait...). Il est donc interdit de donner des déchets de cuisine et de table à manger aux poules, lapins et globalement aux animaux de rentes (porcs, moutons, chèvres ...) en raison du risque sanitaire « santé animale »

4/ Le compostage de proximité – des règles sanitaires parfois ignorées.

Le compostage de proximité est effectué en pied d'immeuble, ou au niveau d'un quartier, ou dans un établissement collectif (scolaire, maison de retraite...).

Dans le cadre d'un compostage réalisé à partir de biodéchets issus de la restauration, le compost issu des déchets de cuisine et de table produits sur site, peut être épandu (hors agriculteur, éleveur et usage professionnel), sur les terrains de ce même établissement ou d'un établissement de la même entité juridique, pour un usage local, en jardin d'agrément, mais à condition que les plantes, fruits et légumes produits ne soient pas réintroduits dans la chaîne d'alimentation humaine.

Un décret doit prochainement étendre cette pratique aux professionnels de la restauration ne dépassant pas un certain seuil de production annuel de biodéchets.

Attention à ne pas confondre compostage de proximité et compostage domestique. Lorsque ce compostage est pratiqué par un ménage seul, on parle de compostage domestique.

Annexe 1 :

Lexique

Déchets de Cuisine et de Table (DCT) : Déchets alimentaires issus des préparations culinaires (pluches de légumes, viandes et poissons...) ou des déchets laissés dans les assiettes par les convives.

Sous-produit Animaux de catégorie 3 (SPAn C3) : Compte-tenu du fort risque de contamination croisée [c'est à dire une contamination croisée entre déchets d'origine animale (lait, œuf, viande, poisson, miel, etc.) et les autres déchets (épluchures, marc de café, pain...)], tous les Déchets de Cuisine et de Table, quelle que soit leur nature (végétale, animale, crue ou cuite), qu'ils soient générés par la préparation ou le service des repas, sont définis comme étant des SPAn de catégorie 3. Les SPAn C3 font l'objet de traitement spécifique agréé pour une valorisation afin d'un retour au sol.

Sous-produit Animaux de catégorie 2 (SPAn C2) : Lors du stockage des déchets en restaurant, il y a parfois une dégradation favorisée par des températures élevées et/ou une durée de stockage relativement longue. Cette dégradation augmente les risques sanitaires associés aux biodéchets. Le gisement de biodéchets SPAn C3 peut dans certains cas dériver vers la catégorie SPAn C2. Les SPAn C2 font l'objet de traitement. Leur valorisation par compostage, par méthanisation (généralement suivie d'un compostage) ou la fabrication d'engrais ne peut être réalisée qu'après une stérilisation sous pression que seuls certains collecteurs et certaines installations agréées sont autorisés à prendre en charge en vue de leur valorisation.