

## C'EST QUOI LES BIODECHETS ?

La directive-cadre 2008/98/CE donne la définition des biodéchets (art.3, §4) : « Déchets biodégradables de jardin ou de parc, déchets alimentaires ou de cuisine issus des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. »



## OBLIGATION DE TRI GENERALISEE AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2024

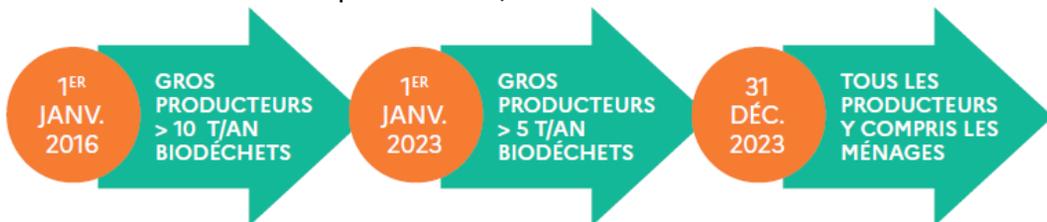
La réglementation imposant le tri à la source et la valorisation aux gros producteurs de biodéchets a progressivement abaissé les seuils annuels pour, d'ici 2024, arriver à une obligation s'appliquant à tous.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012, en application de la [loi Grenelle 2](#), les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de biodéchets ont l'obligation de trier ces biodéchets et de les faire valoriser soit sur place, soit dans des filières adaptées. Les seuils fixés par [l'arrêté du 12 juillet 2011](#) ont progressivement été abaissés, de 120 t/an en 2012 à 10 t/an à partir de 2016.

Dès 2015, la loi de transition énergétique pour la croissance verte ([LTECV – art 70](#)) introduit l'obligation de généralisation du tri à la source des biodéchets d'ici 2025 pour tous les producteurs.

Les nouvelles dispositions sont désormais exposées dans la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire ([loi AGECE](#)) et reprise à [l'article L541-21-1](#) du code de l'environnement, avec deux échéances :

- au 1<sup>er</sup> janvier 2023, au-delà de 5 tonnes annuelles (l'équivalent d'une centaine de repas/jour), les producteurs sont dans l'obligation de trier et valoriser les biodéchets ;
- A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024, l'obligation de tri à la source des biodéchets s'applique à tous, quels que soient les volumes et l'activité des producteurs / détenteurs.



## ET LES DECHETS DE RESTAURATION ?

Les déchets de cuisine et de table (DCT) sont définis par l'annexe 1 point 22 du [règlement sanitaire européen 142/2011](#) : tous les déchets d'aliments y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.

Compte-tenu du fort risque de contamination croisée, tous les DCT, 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 sous-produits animaux (SPAN) de catégorie 3 (règlement CE 1069/2009 article 10) (annexe 2). Cela signifie qu'ils doivent être traités de manière spécifique pour répondre à la réglementation sanitaire.

# QUELLES SOLUTIONS POUR REDUIRE ET VALORISER LES BIODECHETS ?

## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Conformément à l'article L. 541-1 du code de l'environnement, l'objectif prioritaire est de prévenir et de réduire la production des déchets. Depuis le 11 février 2020, l'objectif national en France est de réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective et, d'ici 2030, de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale. Pour en savoir plus, reportez-vous aux guides.

## DES PARTENAIRES

Pour toutes questions relatives à la réglementation et/ou actions à mettre en place, **contacter vos chambres consulaires (CCI et CMA des Landes).**



Des dispositifs d'aide de mise en place pour le tri à la source des Biodéchets :

- TREMPLIN pour la transition écologique des PME
- Fonds Tourisme Durable
- ADEME



## EQUIPEMENTS DE PRE-TRAITEMENT

Il existe un certain nombre de solutions qui permettent de réduire la quantité des biodéchets à traiter. Cependant ces équipements nécessitent une étape complémentaire de compostage.



## PRESTATAIRES DE COLLECTE ET TRAITEMENT

Il existe des prestataires de collecte ([Liste des acteurs](#)) ainsi que deux méthaniseurs en proximité, capables de traiter les biodéchets, à Aire sur l'Adour et Hagetmau. Le transport doit être organisé et assuré par le producteur. Site internet : <https://www.labat-energie.fr/methanisation>



## POUR EN SAVOIR PLUS

[Gestion des biodéchets issus des activités économiques – ADEME – 03/2023](#)

[Guide pratique Réduire le gaspillage alimentaire dans l'artisanat des Métiers de Bouche – ADEME – 09/2019](#)

[Guide pratique Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective – ADEME – 03/2018](#)

[Guide des bonnes pratiques pour la gestion des biodéchets en restauration – GECO – 05/2017](#)

[Guide méthodologique du compostage autonome en établissement – ADEME – 11/2012](#)



**N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER SI BESOIN**

**SIETOM de Chalosse**

815 route des Partenses – 40250 CAUPENNE

Téléphone : 05 58 98 57 57

Site internet : <https://www.sietomdechalosse.fr/>

Mai 2023