



RÉDUIRE ET VALORISER LES DÉCHETS, les choix gagnants





RESTAURATION ET COMMERCE ALIMENTAIRES

PRÉVENIR ET VALORISER LES DÉCHETS UNE STRATÉGIE TRIPLEMENT RENTABLE

La prévention des déchets permet de concilier bénéfices économiques et protection de l'environnement. Tout déchet a effectivement un coût direct (gestion interne et externe, manutention, enlèvement...) et indirect (production, pollution...). Si produire moins de déchets permet de réaliser de réelles économies, comme le prouvent les témoignages des pionniers de la prévention, l'impact écologique s'en trouve logiquement allégé! Néanmoins, cela peut s'avérer difficile voire impossible et nécessite alors de réfléchir à la valorisation de ces déchets en recourant à des filières de récupération et de traitement qui permettent de réelles économies de matière première.

Enfin, la prévention et la valorisation relèvent d'une politique de gestion globale qui constitue un projet fédérateur au sein de l'entreprise et contribue à améliorer son image, mais aussi, selon les contextes, sa propreté, tout en réduisant parfois également certains risques pour les personnels.

S'engager dans une stratégie de gestion des déchets associant prévention et valorisation est à la portée de tous. Voici donc quelques pistes pour vous permettre de construire un plan d'actions, adapté à votre activité et votre mode de fonctionnement.



PRINCIPAUX REPÈRES

Quelques chiffres clés en France

Restauration (2007)

- CA annuel de l'ordre de 30 milliards d'euros
- Environ 450 000 salariés
- Environ 120 000 établissements de restauration commerciale

(Source : www.tourisme.gouv.fr)

Commerces alimentaires de proximité (2005)

- CA annuel de l'ordre de 22 milliards d'euros
- Environ 118 000 salariés et 62 300 non salariés
- Environ 59 000 entreprises

(Source : www.pme.gouv.fr)



ACTIVITÉS CONCERNÉES

L'activité d'hébergement fait l'objet d'une fiche spécifique. La restauration et les commerces alimentaires de proximité sont composés, selon la codification APE (2008), des sous-activités 47.11A, 47.11B, 47.11C, 47.2 et 56.1.



VALORISATION DES EMBALLAGES ET DES DÉCHETS ORGANIQUES : 2 AXES À DÉVELOPPER

La restauration et les petits commerces de proximité produisent des déchets assimilables aux déchets ménagers. Les enjeux principaux de ce secteur sont la valorisation des déchets organiques et l'amélioration de la valorisation des déchets d'emballages.

Le service public, acteur principal pour la collecte de vos déchets

Si votre établissement utilise le service public, il contribue financièrement au service de collecte et de traitement des déchets, en payant soit une taxe ou soit une redevance (TEOM ou redevance spéciale/redevance incitative). La TEOM, fixée en fonction de la surface immobilière, n'incite pas une entreprise à diminuer ses déchets. La redevance spéciale, fixée en fonction de la quantité de déchets produits (sou-

vent au volume), pousse l'entreprise à diminuer et à trier ses déchets. Les choix de votre établissement vont donc être liés à la politique locale.

Cependant, si votre établissement produit un volume de déchets supérieur aux volumes assimilables à ceux des particuliers ou aux seuils définis par la collectivité locale*, vous devez passer un contrat pour l'enlèvement et l'élimination de vos déchets avec un prestataire privé.

Les établissements situés en ville ont souvent peu de surface à dédier à la gestion des déchets; l'**organisation interne** devient alors un enjeu prioritaire pour faciliter le tri et la valorisation des déchets.

* Par exemple, le Grand Lyon a fixé un seuil maximum de 840 l/semaine soit la collecte d'un bac de 140 l, 6 fois par semaine.

MESURES RÉGLEMENTAIRES, LES NOTIONS À CONNAÎTRE

Déchets et filières adaptées

Vous êtes responsable de l'élimination de vos déchets dans des 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. Depuis janvier 2012, si vous êtes un gros producteur de bio déchets selon la réglementation, vous êtes dans l'obligation de trier et de valoriser vos biodéchets. De plus, si votre entreprise est une ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, soumise à déclaration ou autorisation), elle doit se conformer aux exigences des arrêtés spécifiques à votre activité.

Les déchets d'emballage (carton, bois, métal, plastique)

Retenez que si vous produisez plus de 1 100 l (soit l'équivalent de 2 grands bacs) de déchets d'emballage par semaine, vous êtes obligé de contractualiser avec un prestataire pour les valoriser.

Si votre production est inférieure, la collectivité peut vous proposer un service de collecte dans le respect de son règlement qui fixe la nature et la quantité des déchets à collecter.

Soyez vigilant à vos rejets dans le réseau d'eaux usées

Il est interdit de rejeter des produits susceptibles de causer des dégradations des réseaux (colmatage) ou des ouvrages d'assainissement collectifs (Règlement Sanitaire Départemental, Code de la Santé Publique); par conséquent il est nécessaire d'équiper les réseaux des cuisines de bacs dégraisseurs et de récupérer les huiles alimentaires usagées.

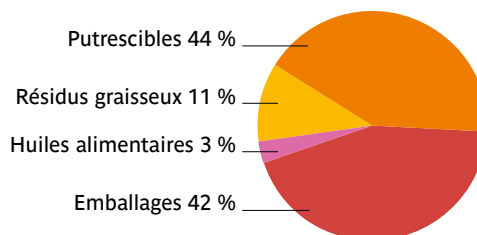
Attention à vos déchets dangereux

N'oubliez pas que les déchets dangereux doivent être éliminés dans des installations spécifiques. Vous devez donc vous assurer que le prestataire élimine vos déchets de manière conforme au moyen d'une traçabilité complète. Pour cela, exigez un Bordereau de Suivi de Déchets (BSD) que le prestataire est obligé de fournir et que vous devez conserver 5 ans.

Références réglementaires

Articles L 541-2 et suivants du Code de l'environnement
Articles R 541-42 à R 541-48 du Code de l'environnement
Articles L 121-2, L 131-38 et L 121-39 du Code pénal

COMPOSITION DES DÉCHETS ISSUS DES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION



Quelques ratios clés pour quantifier les déchets

D'après le guide de la restauration 2000 réalisé par l'ADEME, la production de déchets est estimée entre 300 à 850 grammes par repas et est composée en moyenne de 44 % de putrescibles, 42 % d'emballages, 3 % d'huiles alimentaires usagées et 11 % de résidus des bacs à graisse. Précisons que la restauration produit 275 000 t/an de graisse (cuisson et lavage). (source UMIH)

RÉDUCTION DES DÉCHETS À LA SOURCE

Éviter l'utilisation des fournitures jetables destinées à une seule utilisation ☆

RESTAURATION

- Un établissement a remplacé les sets en papier jetables par des sets réutilisables (par exemple plastifiés) et a substitué aux nappes en papier jetables des nappes réutilisables diminuant la quantité de déchets résiduels de l'ordre de 4 %.
- En écrivant le menu du jour sur des ardoises, un restaurant a baissé sa consommation de papier d'environ 10 ramettes/an.
- Une société de vente à emporter propose au client d'utiliser ses propres couverts et plats afin de limiter les déchets inhérents à ce type de restauration (vaisselle jetable).



COMMERCE



- Plusieurs enseignes ont remplacé les sacs plastique gratuits en caisse par des sacs réutilisables payants et ont promu l'utilisation de cabas ; la distribution de sacs plastique a diminué de 70 % entre 2002 et 2006.
- Plusieurs établissements proposent des fruits et légumes en vrac afin de limiter les sacs plastique. Une sensibilisation du client accompagne la démarche.
- Un établissement a mis en place la promotion de produits ne générant pas ou peu de déchets : articles peu emballés, articles dont l'emballage est réutilisable ou consigné.

LES BIODÉCHETS

Les biodéchets comprennent les déchets alimentaires solides et les huiles alimentaires (usagées et neuves). Au-delà de 20 tonnes par an, au 1^{er} janvier 2015 et dès 10 tonnes par an au 1^{er} janvier 2016, leur tri et leur valorisation est une obligation réglementaire.

Choisir des matières et des produits avec des dates de péremption plus longues ☆

Optimiser vos conditions de stockage afin de réduire les produits périmés ☆



- Un restaurant collectif trie ses déchets organiques et réalise leur valorisation dans 2 composteurs de 550 l.

Lutter contre le gaspillage alimentaire ☆

Proposer différentes tailles de plats, des doggy bags.

Organiser la valorisation biologique des déchets organiques ☆ ☆

Rechercher un prestataire de compostage ou de méthanisation.
Instaurer une collecte sélective de ces déchets.

☆ Actions facilement accessibles (ou premières étapes)

☆☆ Actions nécessitant un investissement en temps ou argent supplémentaire

☆☆☆ Actions à investir sur du long terme pour des raisons soit financières soit innovantes



PISTES D' ACTIONS

Collecter sélectivement les huiles alimentaires usagées ☆

Faire appel à un prestataire spécialisé pour leur collecte et leur valorisation. Au-delà de 150 litres par an, au 1^{er} janvier 2015 et dès 60 litres par an au 1^{er} janvier 2016, leur valorisation est une obligation réglementaire.



• La collecte est de plus en plus souvent gratuite.

LES RÉSIDUS DES BACS À GRAISSE

Réduire les résidus de bacs à graisse ☆ ☆

Faire vidanger et curer les bacs à graisses par une société spécialisée, au minimum une fois par mois

VOS EMBALLAGES

Optimiser le conditionnement ☆ ☆

Demander aux fournisseurs d'éviter les emballages inutiles. S'organiser pour favoriser les livraisons en vrac ou en contenants plus volumineux.



- Un établissement a remplacé les briques de jus d'orange (1 l) par des poches souples de 5 l; un restaurant servant le petit-déjeuner sous forme de buffet a installé un système de confiture en vrac au lieu de contenants individuels en verre.
- Avec ses prestataires, une enseigne a travaillé sur la taille et la conception des emballages afin d'optimiser l'utilisation des emballages lors de la mise en rayon.

Questionner les fournisseurs pour la reprise des emballages ☆

Utiliser un système de contenants réutilisables en rotation ou en développant un système de consigne.

- Un restaurant utilise des cagettes en plastique consignées pour les fruits et légumes.
- Réutiliser vos emballages en interne.



SENSIBILISER LES PARTICIPANTS

Le collège de Monestier de Clermont et de Mens participe à une opération de compostage de déchets organiques issus de la cantine de l'établissement scolaire depuis l'année scolaire 2007/2008. Les cuisiniers mettent de côté les déchets de préparation de repas qui sont envoyés dans 3 composteurs de 600 l. Les professeurs de SVT et les élèves de 6^e prennent à tour de rôle en charge ce projet de compostage (vidage et brassage). Les composteurs situés devant la grande baie vitrée de la cantine sont devant les yeux des enfants à tous les repas afin de les sensibiliser quotidiennement à la démarche. Le compost mûr est soit utilisé pour les massifs des espaces verts du collège, soit repris par les élèves. Plusieurs visites de site ont permis aux élus et à diverses classes des collèges de découvrir le fonctionnement de l'opération. Grâce à la bonne motivation de tous les acteurs concernés, le projet a pu démarrer rapidement : d'ores et déjà une consolidation du projet et l'implication de nouveaux intervenants (intendant et professeurs de SVT) est prévue à chaque rentrée.

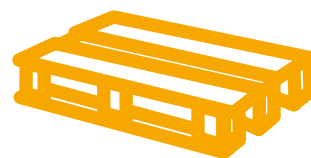
L'ÉVOLUTION DU COMPOSTAGE VISIBLE AU QUOTIDIEN

“ L'implication des élèves et de leurs professeurs a été la clef de la réussite de la mise en place d'un compostage semi-collectif. ”

Estelle MAYGNAN,
Trièves Compostage
Collège de Monestier de Clermont et de
Mens, création d'un compost de quartier.

Réutiliser vos emballages en interne ☆

- Une partie de ses palettes issues des livraisons est utilisée par un restaurant pour stocker les balles de cartons.



Remplacer vos emballages non recyclables par des emballages recyclables ☆☆

- Un commerçant a étudié le remplacement de ses emballages polystyrène non valorisables d'un point de vue matière par d'autres matériaux recyclables.



Collecter sélectivement les déchets d'emballages provenant des fournitures par catégorie ☆

Si les gisements d'emballages sont sous les seuils autorisés par la collectivité, vous pouvez bénéficier du service de collecte public dans le respect des consignes de tri. Si les gisements dépassent les seuils autorisés, faites appel à un prestataire privé pour la mise à disposition de contenant, l'enlèvement et le recyclage de vos déchets d'emballages.

- La mise en place d'un tri des déchets d'emballages provenant de la préparation des repas (petits emballages carton, conserves métalliques, bouteilles plastique) permet à un restaurant de valoriser environ 220 litres supplémentaires de déchets par semaine.



LES DÉCHETS DANGEREUX DIFFUS (DDD)

Trier les Déchets Dangereux Diffus (cartouches et toners, piles, sources lumineuses) ☆

Étudier la possibilité d'apporter vos DDD en déchetterie, la reprise par le fournisseur ou la réduction à la source (ex. : pile rechargeable).

GESTION COLLECTIVE DES DÉCHETS

Contactez les syndicats professionnels ou les chambres consulaires ou le gestionnaire de la zone d'activité afin d'étudier ou de rejoindre une gestion collective de déchets ☆

- 2 restaurants situés à proximité ont mis en place une collecte commune de leurs cartons et films plastiques.



Pour valoriser vos déchets en optimisant les coûts, se regrouper avec d'autres entreprises (proche localement ou du même secteur) produisant des déchets similaires en faible quantité et ayant la volonté de s'associer pour retenir un prestataire commun favorisant la valorisation du déchet.

ORGANISATION, SUIVI ET COMMUNICATION DANS L'ENTREPRISE DES ACTIONS MISES EN ŒUVRE

Sensibiliser le personnel ☆

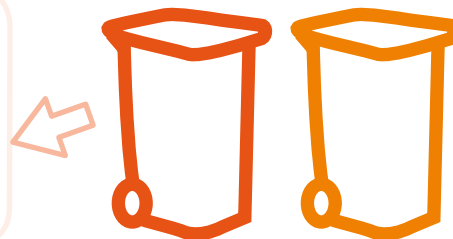
Sensibiliser à la gestion des déchets et aux nouvelles pratiques pour accompagner la démarche environnementale et le changement de comportement.



- Un établissement commercial encourage sa clientèle à utiliser des contenants réutilisables (cabas ou paniers).

Créer vos outils pour une organisation « pratique » et « optimisée » ☆

- Grâce à un code couleur par bac pour chaque catégorie de déchet, une société évite les erreurs de tri.
- Un établissement pèse l'ensemble de ses déchets organiques avant l'envoi dans son composteur individuel afin de vérifier et constater les efforts mis en place. L'établissement communique en réunion les résultats.
- Un restaurant a installé une « poubelle de 50 l » qui compacte les petits emballages légers générés en cuisine.



Pérenniser les actions grâce à un plan d'actions ☆ ☆

Il permet de s'assurer de l'appropriation de la démarche par l'ensemble du personnel (sensibilisation, communication, formation), et d'évaluer l'application des bonnes pratiques (suivi d'indicateurs économiques, environnementaux via des tableaux de bord, suivi des prestataires, bilan annuel...).

Contractualiser avec des prestataires « déchets » proposant des filières de valorisation ☆ ☆

Rédiger un cahier des charges précis pour l'enlèvement et le traitement des déchets et consulter les prestataires locaux.

INTÉGRATION DE L'ENVIRONNEMENT DANS VOTRE ORGANISATION

Intégrer des critères environnementaux dans le choix de vos prestataires et de vos fournisseurs ☆

Choisir des produits/services éco-labellisés : deux écolabels officiels sont délivrés en France (la marque française NF Environnement et l'écolabel européen).

Choisir des fournisseurs et des produits locaux.

Privilégier des fournisseurs disposant du Label Bio et des prestataires participant à des opérations respectueuses de l'environnement (exemple : Pressing propre, Imprim'vert).

Valoriser les actions auprès des clients et faire de l'engagement un argument commercial ☆

Certifications ISO 14 000, labels, chartes environnementales, affichage environnemental produit...

OÙ TROUVER DES SOLUTIONS ?

Selon vos problématiques et vos besoins, il est possible de solliciter des conseils ou de trouver des solutions auprès de différents interlocuteurs.

Solutions techniques

- Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie
- Syndicat national des Hôteliers, des Restaurateurs, des Cafetiers et des Traiteurs
- Fédération des entreprises du commerce et de la distribution
- Centre National d'Innovation pour le Développement Durable et l'Environnement dans les petites entreprises
- La CCI Paris Ile de France
- **Les guides et outils de l'ADEME – Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie**
 - Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs
 - Les déchets alimentaires, premiers pas vers la réduction et la valorisation.
 - Clic'ADEME entreprises : Outil d'aide à la communication sur le tri des déchets
 - www.ademe.fr

Conseils d'un chargé de mission « environnement »

Chambres consulaires
Chambres de Commerce et d'Industrie
Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Fédérations professionnelles

Recherche de prestataires spécialisés

FEDEREC : Fédération des entreprises du recyclage
FNADE : Fédération nationale des activités de dépollution et de l'environnement
SINDRA : Système d'information des déchets en Rhône-Alpes

Réglementation

Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie
AIDA_INERIS La réglementation des activités à risques
Enviroveille CCI France

L'ADEME remercie le réseau objectif environnement en Rhône-Alpes et les centres techniques pour leur participation à l'élaboration de cette fiche.

