



REUNION D'INFORMATION

Tri à la source des biodéchets
pour les professionnels



Mars 2024



Programme

- 1 – Réglementation sur le tri à la source et la valorisation des biodéchets
- 2 – Situation de Dinan Agglomération
- 3 – Connaître sa production de biodéchets
- 4 – Réduire les biodéchets
- 5 – Solutions de tri à la source des biodéchets
- 6 – Questions / réponses et échanges avec les prestataires de collecte
- 7 – Foire aux questions





- 1 -

Réglementation sur le tri à la source et la valorisation des biodéchets



Cadre réglementaire

Les biodéchets sont définis (Code de l'Environnement) comme :

« *Tout déchet de jardin et de parc ainsi que tout déchet alimentaire et de cuisine produits par les ménages, les restaurants, les magasins de vente au détail ainsi que les établissements de production et de transformation de denrées* ».

Trier à la source et valoriser les biodéchets =

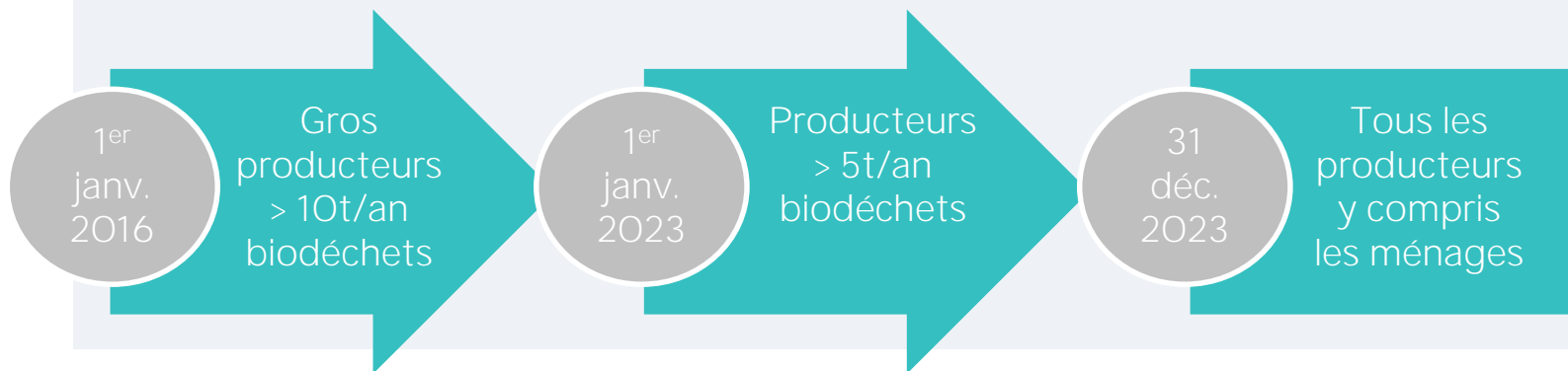
- ✓ Ne pas les mélanger avec les autres flux (ordures ménagères)
- ✓ Avoir une solution pour les valoriser (méthanisation, compostage...) dans le respect de la loi

La loi Anti-Gaspillage et Economie Circulaire (AGEC, 10 février 2020) a acté l'obligation du tri à la source des biodéchets, au 1^{er} janvier 2024 pour tous les producteurs de biodéchets.

Déchets alimentaires



Déchets végétaux



Les huiles alimentaires :
Doivent être collectées à part ! ([Voir les prestataires](#))



Dons de biodéchets

Dons pour **l'alimentation** animale :

- IMPOSSIBLE pour les animaux de rente « producteurs de denrées » (porcs, volailles, lapin...)
- POSSIBLE pour les autres animaux sous conditions et avec une autorisation de la Direction Départementale de la Protection des Populations (animaux de zoo, à fourrure, chiens provenant d'élevage ou de meutes reconnus, chiens et chats des refuges, animaux domestiques de particuliers, asticots et vers destinés à servir d'appâts de pêche...)
 - Nécessite le respect des Bonnes Pratiques d'hygiène (BPH) (bacs étanches, protocole de nettoyage, maîtrise des températures de stockage avant l'enlèvement par l'éleveur...)

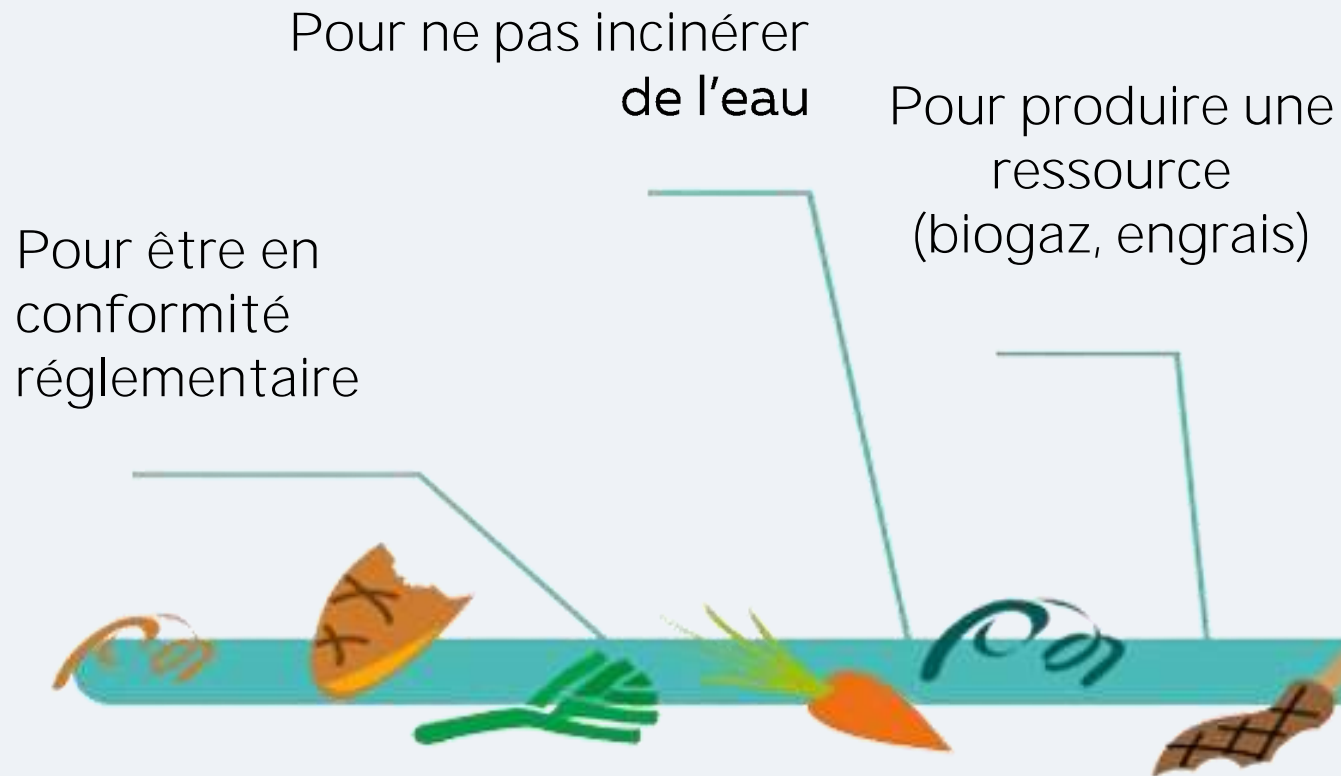


Conditions réglementaires fixées par les règlements UE 1069/2009 et 142/2011:

[Règlement \(UE\) n°142/2011](#) (EUR-Lex)

[Règlement \(UE\) n°1069/2009](#) (EUR-Lex)

Pourquoi trier et valoriser les biodéchets ?





- 2 -

Situation de Dinan Agglomération



Compétences de Dinan Agglomération

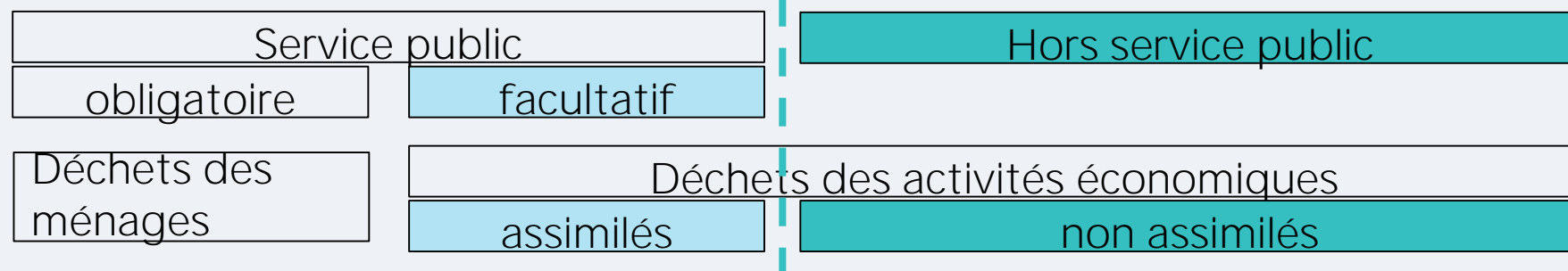
Dinan Agglomération a

- la compétence « collecte des déchets »
- l'obligation de proposer une solution de tri à la source des biodéchets pour les ménages

La collecte des déchets assimilés* issus des producteurs non ménagers est facultative

Délibération du 25/09/2023 :

Définit la stratégie de Dinan Agglomération pour les biodéchets des professionnels comme suit :
« *pas de prise en charge par l'agglomération, mais sensibilisation et accompagnement pour le tri et la valorisation de leurs biodéchets* »



**Déchets assimilés : ils sont issus des professionnels et sont collectés par le service public de gestion des déchets dans les mêmes conditions que les déchets des ménages (ex : déchets de bureau, de salle de pause...)*

Situation sur Dinan Agglomération

85 000 tonnes
de déchets
collectés en 2022



7 600 tonnes
de déchets alimentaires



21 000 tonnes
de déchets végétaux

Dont 20 à 30
% issus des
professionnels

Pour gérer les biodéchets des ménages, Dinan Agglomération a fait le choix de la gestion de proximité pour les biodéchets des ménages :



J'ai la place d'avoir un composteur



OUI

Mise à disposition de composteurs
individuels sur inscription

NON

J'apporte mes biodéchets dans un site de
compostage partagé



Les sites de compostage partagé
sont destinés uniquement aux
particuliers !



- 3 -

Connaître sa production de biodéchets



Connaître sa production de biodéchets

Soit :

- En faisant des campagnes de pesées à différents moments de l'année et en extrapolant
- En appliquant les ratios de l'ADEME

CATÉGORIE DE PRODUCTEURS	RATIO ESTIMATIF DE PRODUCTION DE DÉCHETS ALIMENTAIRES
Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et épiceries	11,1 kg/m ²
Boulangeries	264 kg/ETP/an Equivalent Temps Plein
Restaurants commerciaux d'entreprise et traiteurs Etablissements touristiques (hôtels...)	0,14 kg/repas
Restauration collective en établissement de soin	0,08 kg/repas
Restauration collective en établissement scolaire	0,10 kg/repas
Cuisines centrales	0,045 kg/repas

Exemples :

GMS de 100m²
= 1,1 t de biodéchets / an

Boulangeries de 10 salariés
= 2,6 t de biodéchets / an



Source :

Ces ratios sont issus de l'étude ADEME « Première estimation des coûts de gestion des déchets alimentaires des producteurs non ménagers ».



- 4 -

Réduire les biodéchets



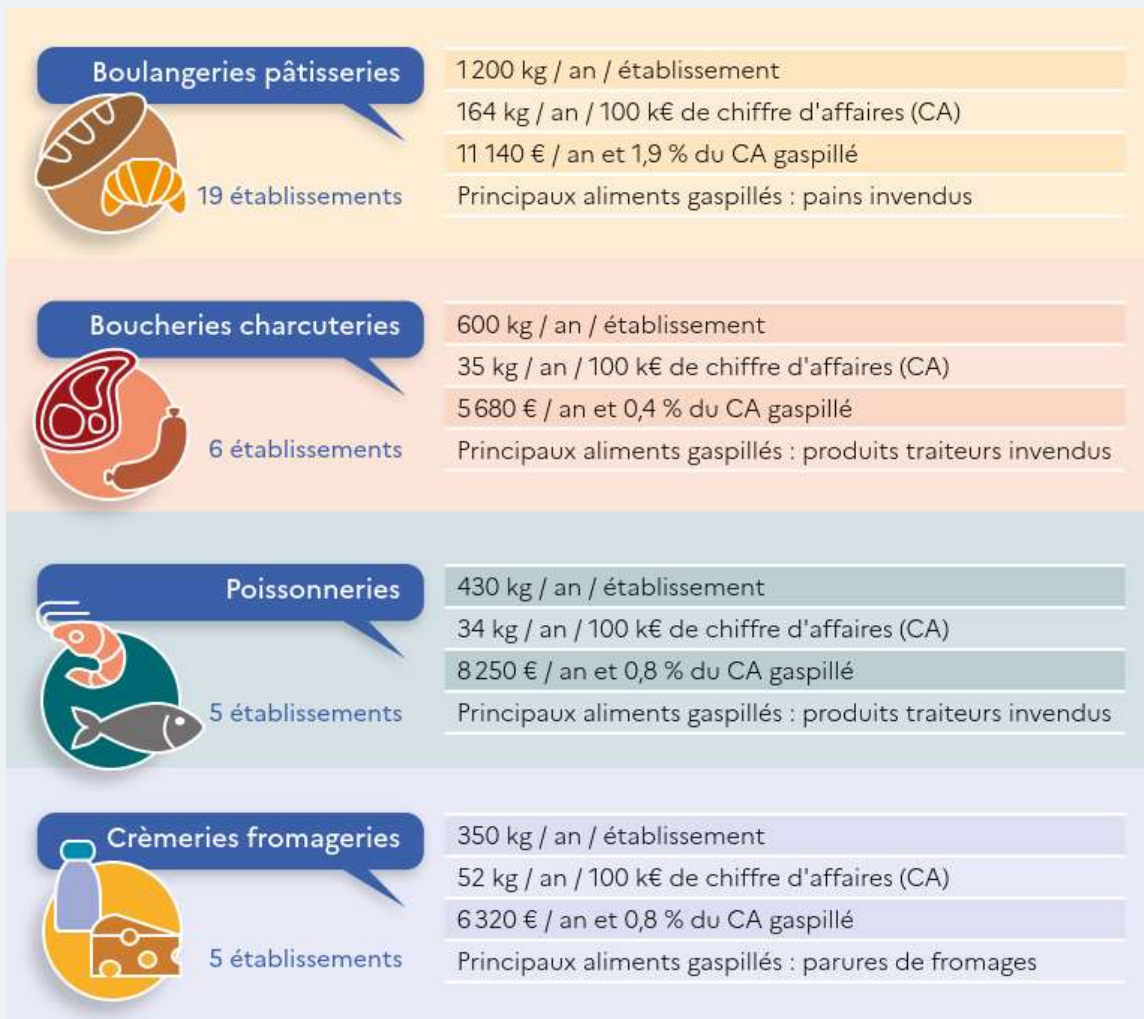
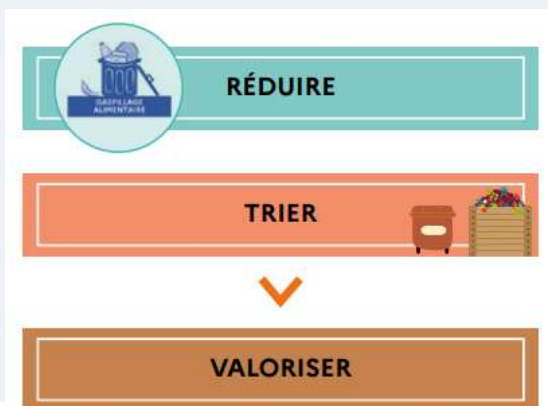
Lutter contre le gaspillage alimentaire

Définition et chiffres

Le gaspillage alimentaire :

« *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.* »

À l'échelle européenne, le droit exclut du gaspillage alimentaire ce qui est valorisé en alimentation animale.



Ratios de gaspillage alimentaire par catégorie de métiers, ADEME (2023)

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Cadre réglementaire :

La loi du 11 février 2016, dite Garot, a fixé une hiérarchie des actions pour lutter contre ce gaspillage :

1

La prévention du gaspillage alimentaire

2

L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine par le don ou la transformation

3

La valorisation destinée à l'alimentation animale

4

L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique

La loi dite Garot et la loi dite EGalim prévoient les dispositions suivantes :

- Obligation de **mettre en place un diagnostic et une démarche anti-gaspi** dans la restauration collective (publique et privée) et dans les industries agro-alimentaires
- Obligation de **mettre en place des conventions de partenariats avec les associations d'aide alimentaire** pour les commerces dont la surface de vente est > 400 m²
- **Interdiction de rendre impropres à la consommation** des invendus et excédents alimentaires encore consommables pour les distributeurs, la restauration collective et les industries agro alimentaires
- Obligation de **mettre à disposition des contenants réutilisables ou recyclables** par les restaurants commerciaux pour que les clients puissent emporter leurs restes de repas.

Accompagnement possible :



Artisans zéro gaspi
Chambre des Métiers et de l'Artisanat

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Exemples d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

CATÉGORIE DE PRODUCTEURS	EXEMPLES D' ACTIONS ANTI-GASPI
Commerces alimentaires : GMS, épiceries, boulangeries-pâtisseries, etc.	<ul style="list-style-type: none">• Vente de produits à date de consommation courte à prix réduits et sensibilisation des consommateurs aux notions de DDM et DLC• Partenariat de dons avec des associations d'aide alimentaire• Formation du personnel à la gestion des stocks• Création de recettes anti-gaspi• Mise en place de réductions en fin de journée et de paniers anti-gaspi
Restaurants commerciaux Etablissements touristiques	<ul style="list-style-type: none">• Formation du personnel et travail sur les recettes• Mise en place du « Gourmet bag »
Restauration collective	<ul style="list-style-type: none">• Révision des grammages et des recettes• Optimisation de la gestion des stocks de matières premières• Formation du personnel de cuisine et de service• Sensibilisation des convives



- 5 -

Solutions de tri à la source des biodéchets



Choisir sa solution

J'ai la place, les moyens et la volonté de composter sur place

OUI

Je pré-composte ou composte sur place



Compostage en bac ou en chalet

Utilisation du compost par le ou les utilisateurs du site uniquement.
Pour cession ou vente à un tiers, obligation de norme NFU 44-051.

NON

Je passe par une collecte séparée en souscrivant à un contrat privé auprès d'un prestataire de collecte qui valorisera mes biodéchets par...



Méthanisation



Compostage industriel

Exemples de collecteurs possibles :



Le compostage



En bacs :
Jusqu'à 5 t de biodéchets / an
Plusieurs bacs possibles : de 300 à 1 000 litres
100 € en moyenne pour 1 bac ou [le faire soi-même en palettes](#)



En pavillon :
Jusqu'à 20 t de biodéchets / an
Compartiments intérieurs pour les apports de biodéchets et
extérieur pour la réserve de matières sèches. Modulable.
Entre 5 000€ et 7 000€



Dinan Agglomération propose des sessions d'information gratuites sur le compostage en établissement, ouvertes à tous les professionnels et sur inscription :



Inscriptions en ligne : <https://www.linscription.com/pro/dinan-valorisationdesdechets.php>



1h45



Prochaines sessions : 13 mai et 24 juin 2024 à Dinan

Les équipements de pré-compostage

Les équipements de pré-traitement :

- Temps de compostage accéléré = pré-compost en 3 à 30 jours
- Nécessitent de composter le « pré-compost » qui reste un déchet
- Les périodes d'arrêt des apports peuvent être complexes.

Les équipements mécaniques rotatifs :

Jusqu'à 10 t de biodéchets / an.

Dotés d'une manivelle pour brasser le compost

De 100 € à 15 000 €



Les équipements électro-mécaniques :

Plusieurs dizaines de t de biodéchets / an.

Alimentés électriquement, brassage automatique

Parfois dotés d'un chauffage ou d'un broyeur

De 15 000 € à 20 000 €

Les équipements possibles



Emeraude Station et composteurs bois :
Emeraude Création, LANNION (22)
commercial.emeraudecreation@emeraude-id.fr
02 96 48 83 51



Des lombricomposteurs :
Organic Worms, MEGRIT (22)
organicworms22@gmail.com
0642163055



Composteurs rotatifs :
Culbuto, AIGUEPERSE (63)
service-client@lhs-groupe.com
06 95 14 66 36

Composteurs électro-
mécaniques et rotatifs :
UPCYCLE, SAINT-MANDE (94)
07 82 90 64 76



Borne de collecte de biodéchets
AZ ENVIRONNEMENT, QUEVERT (22)
02 96 87 30 30
ronanletiec@az-metal.com



Comparaison des solutions

Je composte sur place

MOYENS HUMAINS	1 à 3 h / semaine
AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none">• Valorisation sur place, pas de transport• Production d'un « compost » utilisable localement• Valorisation du travail des équipes• Outil de sensibilisation et de communication auprès des convives et des clients
CONTRAINTES	<ul style="list-style-type: none">• Suivi par une personne formée• Peu adapté aux productions importantes• Nécessite un espace extérieur alloué au compostage



Je passe par un prestataire privé de collecte des biodéchets

MOYENS HUMAINS	2 à 6 h / semaine
AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none">• Gestion simplifiée pour le producteur• Meilleure connaissance des quantités détournées (traçabilité)
CONTRAINTES	<ul style="list-style-type: none">• Dépend de l'existence d'une solution sur le territoire• Impact environnemental lié au transport des déchets alimentaires





- 6 -

Questions / réponses et
échanges avec les prestataires



6 – Echanges avec les prestataires



Contact :
M. MOHIMONT Gérald
gerald.mohimont@saria.fr

6 – Echanges avec les prestataires



Caisse palette étanche
600 L ou 900 L
Avec ou sans couvercle

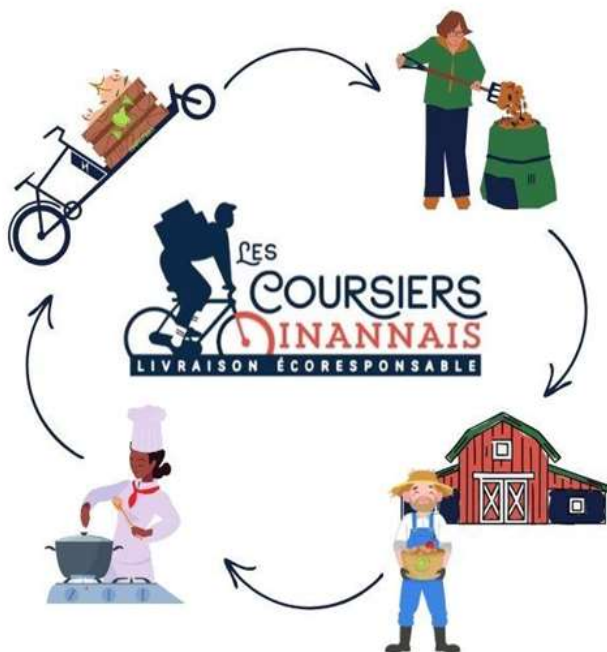
Combi étanche
AZ environnement
2M3 Pour les points de
collecte



Contact :
M. DRAVE Issa
id@monier-environnement.com

6 – Echanges avec les prestataires

LA COLLECTE A VELO DES BIODÉCHETS



Professionnels collectés :

Restaurants, Cafés/Bars, Boulangeries, Fleuristes, Epiceries, Supermarchés, Entreprises, Etablissements scolaires, Etablissements de santé...etc

Tarifs collecte zone 1 (Dinan) :

- 1 à 2 seaux : 8,50 euros HT
- 3 à 4 seaux : 11,50 euros HT
- 5 à 6 seaux : 18 euros HT
- Au-delà : devis sur mesure

Tarifs collecte zone 2 (Quévert, Taden, Léhon, Lanvallay) :

- Obtenez un devis personnalisé en nous contactant

CONTACTS



📞 07 48 90 85 60

🌐 <https://lescoursiersdinannais.fr/>

📍 33 Avenue René Cassin 22 100, Dinan

Contact :

Mme VAUDRY Ninon

07 48 90 85 60

contact@lescoursiersdinannais.fr

6 – Echanges avec les prestataires



Collecte des biodéchets en tri à la source par SUEZ :

- Collecte 1 à 2 fois par semaine
- En collecte mutualisée = une tournée permettant de vide de plusieurs clients
- Contenants possibles :
 - Bac 120 ou 240 litres 3 roues collecté par une benne d'ordure étanche
 - **Trolley 45L**, plus petit contenant avec sac
 - Caisse Palette de 660L



Vidage vers la filière de valorisation adaptée au collecteur



Contact :

M. LE FALHER Erwan

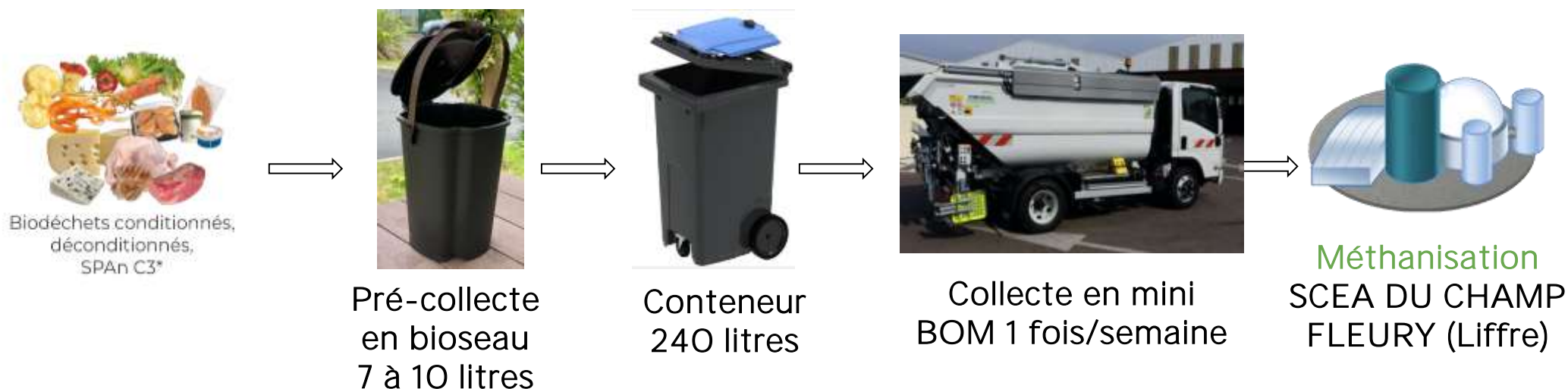
07 86 93 59 06

erwan.lefalher@suez.com

6 – Echanges avec les prestataires



- Dispositif de **TRI ADAPTÉ** au besoin du client
- **FORMATION** et **ACCOMPAGNEMENT**
- Conformité aux exigences de **TRAÇABILITÉ** et de **SÉCURITÉ SANITAIRE**
- **VALORISATION** des biodéchets



Contact :
M. DERAY Julien
06 03 86 12 30
julien.deray@veolia.com

**Matières interdites : biodéchets conditionnés en verre, grès, terrine ou contenants sous pression, coquillages, emballages vides, C3 générant des odeurs ou présence d'asticots, retraits sanitaires.*



- 7 -

Foire aux questions



[Questions – Règlementation]

Q : Si je ne trie pas mes biodéchets (et notamment les déchets pour lesquels il n'y a actuellement pas de solutions), est-ce que je risque une sanction ?

R : Non. Mais les services de l'Etat se rapprocheront de la collectivité pour savoir ce qui a été mis en place pour réduire et valoriser les biodéchets. La réglementation est mise en œuvre progressivement par les différents acteurs, il y a pour tou.te.s une phase de rodage. Il y a aussi un travail à faire pour réduire les quantités de déchets (*ex : lutte contre le GA*)

Q : Puis-je déposer mes déchets alimentaires avec mes déchets végétaux en déchèterie ?

R : Les professionnels peuvent déposer leurs déchets végétaux moyennant une facturation au volume. Les déchèteries ne sont pas habilitées à traiter des déchets alimentaires. Il n'est donc pas possible de les y déposer.

Q : Ma facture va-t-elle augmenter ?

R : La collecte des biodéchets représente un coût supplémentaire.

[Questions – Déchets carnés et poissons]

Q : Quelles sont les solutions pour les déchets carnés ?

R : Certains prestataires peuvent collecter les déchets carnés avec certaines restrictions. Ils peuvent également collecter les biodéchets encore emballés. (*ex : yaourts périmés encore emballés*)

Q : Quelles sont les solutions pour les poissons crus et les coquillages ?

R : Tout dépend de la quantité, certains prestataires acceptent de les prendre dans des proportions moindres (*ex : ROMI si quantité inférieure à 10 % pour filière méthanisation*). Des filières sont aussi en cours de création, par exemple sur les déchets coquillers en Normandie. Pour certains déchets, il n'y a aujourd'hui pas d'autres solutions que la filière incinération.

[Questions – Stockage et hygiène]

Q : Le stockage des biodéchets par temps de chaleur pose-t-il problème ?

R : Les retours d'expérience des prestataires montrent qu'une collecte hebdomadaire est possible sans fermentation des biodéchets. Les prestataires peuvent proposer des solutions au cas par cas, avec parfois une fréquence de collecte plus importante.

Q : Comment respecter les normes d'hygiène et de sécurité ?

R : On ne peut pas déroger aux règles d'hygiène et de sécurité, mais des adaptations peuvent se faire au cas par cas (en fonction du type d'établissement, des quantités et qualités des biodéchets produits, de la surface disponible...). Adaptation des fréquences de collecte en saison estivale, adaptation des contenants...

Q : Mon établissement est très petit et je n'ai pas la place de stocker les biodéchets. Que faire ?

R : Les solutions peuvent s'adapter au cas par cas. Il peut être proposé une fréquence de collecte plus élevée mais elle sera plus coûteuse.

[Questions – Compostage et pré-compostage]

Q : Que fait-on du compost obtenu avec un équipement de pré-compostage ?

R : D'après la réglementation, le « pré-compost » reste un déchet. Il doit donc être mis en maturation dans un composteur. L'intérêt de ce processus est d'accélérer le temps de dégradation, de réduire les nuisances et l'entretien du compost.

Q : Où trouver le broyat nécessaire à l'équilibre du compost ? Un approvisionnement en déchèterie est-il possible ?

R : Le broyat issu de déchèterie reste un déchet et n'est donc pas récupérable par les usagers. Souvent très grossier et contenant des éléments indésirables (*plastiques par exemple*), il n'est pas utilisable pour composter.

Pour obtenir du broyat, il est possible de faire des partenariats avec des professionnels des espaces verts, des scieries, menuiseries et autres métiers manipulant du bois et des végétaux non traités. Les communes produisent elles aussi plus de broyat depuis l'interdiction d'accès aux déchèteries de DA (*depuis le 1er janvier 2023*), mais en général, elles l'utilisent pour leurs plantations.

Q : A-t-on une obligation de traçabilité pour faire du compost sur place ?

R : La réglementation est plus souple lorsqu'il s'agit de compostage de proximité (*quantités inférieures à 1 T/sem, soit 52 T/an*). L'arrêté du 9 avril 2018 définit les règles du compostage de proximité, avec notamment un référent de site, un suivi des températures.

Des formations sont proposées régulièrement par Dinan Agglomération pour apprendre à gérer un site de compostage en établissement.

[Questions – Compostage et pré-compostage]

Q : Peut-on mettre des huiles dans le composteur ?

R : Mettre des huiles alimentaires dans le composteur, et plus globalement les déchets liquides, entraînent un déséquilibre et des mauvaises odeurs. Il est donc important de limiter ce type d'apport.

Q : Mon entreprise ne produit pas beaucoup de biodéchets (uniquement des déchets de repas des employés), quelle est la solution la plus adaptée ?

R : S'il y a un terrain de disponible, la solution la plus simple à mettre en œuvre est le compostage.

Q : Est-ce que Dinan Agglomération peut mettre en place des composteurs collectifs pour les professionnel.le.s ?

R : La compétence déchets de Dinan Agglomération concerne prioritairement les particuliers. Il n'est pas prévu d'installer des sites de compostage partagés dédiés aux professionnel.le.s. Leur gestion, du fait des apports importants, nécessite davantage d'entretien.

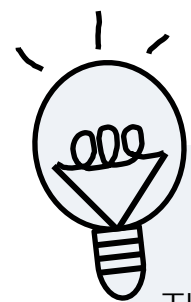
[Questions – Collecte des biodéchets]

Q : Quel est le coût ?

R : Le coût est très variable selon les établissements, en fonction de la possibilité ou non de composter sur place, de la fréquence de collecte...

Q : Pour obtenir une offre de collecte privée plus avantageuse, est-ce possible de mutualiser une collecte entre plusieurs professionnels et de proposer par exemple des groupes de travail ?

R : Les entreprises peuvent effectivement contacter collectivement les prestataires. Ils peuvent s'appuyer sur leurs réseaux d'entreprises comme les unions des commerçants, pour travailler ensemble sur ces solutions.



Boîte à outils

Thème : Gestion des biodéchets

[Guide Déchets des professionnels et établissements publics. Trier et valoriser les déchets alimentaires : comment et à quel coût ?](#) ADEME (2022)

[Synthèse réglementaire concernant la gestion des biodéchets en restauration](#) (Guide GECO Food Service, 2016)

[Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration](#) (Guide GECO Food Service, 2016)

[Liste des repreneurs d'huiles alimentaires usagées](#) (Dinan Agglomération)

Thème : Gaspillages alimentaires

[Label national anti-gaspillage alimentaire](#) (Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires, 2023)

[Lutte contre le gaspillage alimentaire : les lois françaises](#) (Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire)

[Loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite Loi Garot](#) (Legifrance)

[Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire via la valorisation des excédents](#) (AMORCE)

[Evaluation du gaspillage alimentaire dans les principaux métiers de bouche](#) (ADEME)

Thème : Dons alimentaires

[Don alimentaire : un modèle de convention entre distributeurs et associations](#) (Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire)

[Guide sur le don alimentaire](#) (Ania, 2022)