COMMENT RÉDUIRE LES BIODÉCHETS ?

LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire se définit comme étant toute nourriture, destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

POUR TOUS

- **Adaptez vos process de production** pour limiter les pertes.
- **Diminuez vos commandes ou votre production** en fonction de la quantité de gaspillage constatée.
- **Sensibilisez votre personnel et vos convives** aux enjeux du gaspillage alimentaire (impacts financiers, éthiques, sociaux et environnementaux). *Vous pouvez faire visiter vos cuisines ou mettre en avant le gaspillage produit (exemple : gâchimètre de pain).*

POUR LES RESTAURANTS ET TRAITEURS

- **Réutilisez vos restes.**
- **Investissez dans une cellule de refroidissement** afin de conserver vos restes.
- **Adaptez les repas servis :**
  - vaisselle de différentes tailles,
  - cuisine à la demande,
  - estimation du nombre de repas,
  - choix de la taille des portions,
  - réduction des portions.
- **Faites une enquête de satisfaction** afin d'adapter vos plats aux goûts de votre clientèle.
- **Réchauffez les plats** en fonction de l'affluence.
- Pour savoir quelle(s) étape(s) génère(nt) le plus de gaspillage alimentaire, **organisez une pesée des restes de production,** distribution et retour plateau. **Adaptez votre plan d'actions** en fonction des résultats.

POUR LES COMMERCES ALIMENTAIRES

- **Faites une promotion** sur les articles bientôt périmés.
- Mettez en rayon les produits ayant **la date de péremption la plus courte.**
- **Sensibilisez vos clients** aux dates de péremption *(différence entre DLC et DDM).*
- Proposez l'achat de denrées **en vrac ou à l'unité.**
- **Reconditionnez** les produits frais abîmés. *(soupes, smoothies, fruits découpés...)*
- **Gérez vos stocks selon la méthode Premier entré – Premier sorti** *(FIFO en anglais)* : gestion des stocks permettant la sortie des produits ayant la date de péremption la plus courte.
- Travaillez en partenariat avec les fournisseurs **pour favoriser la commercialisation de produits hors standard,** via des ventes spécifiques *(exemple : « les fruits et légumes moches »)* ou à travers des produits préparés *(traiteur, fruits coupés...).*

VALORISEZ VOS INVENDUS ET RESTES ALIMENTAIRES ENCORE CONSOMMABLES

POUR TOUS

- **Donnez** aux associations *(défiscalisation possible).*
- **Favorisez la récupération des invendus** par votre personnel.
- Inscrivez-vous sur des **plateformes dédiées pour vendre vos invendus** à prix réduits : *Application mobile Too Good To Go ou Phenix.*

POUR LES RESTAURANTS ET TRAITEURS

- **Instaurez le « Gourmet bag »** qui permet au client de récupérer ses restes.

COMMENT GÉRER LES BIODÉCHETS ?

LE COMPOSTAGE

C'est un **procédé naturel de dégradation des biodéchets,** qui génèrent alors du compost. L'installation d'un composteur nécessite la présence d'un espace vert.

Le Sigidurs peut vous accompagner dans la mise en place, la formation et le suivi des composteurs.

*Les déchets alimentaires de cuisine et de table contiennent des Sous-Produits Animaux (SPA) (restes de viandes, poissons…) et sont donc considérés comme des **SPA de catégorie 3**.*

*Vous pouvez les traiter en utilisant un composteur de proximité **dans la limite d'une tonne de déchets alimentaires par semaine.** Au-delà de cette quantité, l'aire de compostage doit disposer d'un agrément sanitaire.*

LE LOMBRICOMPOSTAGE

Si vous n'avez pas d'espaces verts, vous pouvez installer un lombricomposteur qui permettra de traiter vos déchets alimentaires.

Le Sigidurs peut vous accompagner dans la mise en place, la formation et le suivi des lombricomposteurs.

LA COLLECTE DES BIODÉCHETS

La collecte séparative des biodéchets peut être réalisée par des prestataires généralistes ou spécialisés.

Si la quantité de biodéchets produite par votre activité n'est pas suffisante pour une collecte individuelle, **vous pouvez peut-être mutualiser le service avec vos confrères.**

Des questions ? entreprises@sigidurs.fr

LA GESTION DES BIODÉCHETS DES PROFESSIONNELS

TRAITEUR - COMMERCE ALIMENTAIRE
RESTAURANT TRADITIONNEL - RESTAURANT COLLECTIF

SIGIDURS
établissement public

VOUS ÊTES :

UN TRAITEUR

UN COMMERCE ALIMENTAIRE

UN RESTAURANT TRADITIONNEL

UN RESTAURANT COLLECTIF

VOUS PRODUISEZ DES BIODÉCHETS, VOUS DEVEZ LES GÉRER.

LES BIODÉCHETS, C'EST QUOI ?

Biodéchet : tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

Article R. 541-8 du décret n°2011 828 du 11 juillet 2011

QUEL EST LE CADRE RÉGLEMENTAIRE ?

RESPONSABILITÉ DU PRODUCTEUR DE DÉCHETS

« Tout producteur ou détenteur de déchets est tenu d'en assurer la gestion et est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à des fins de traitement à un tiers. »

Article L541-2 du Code de l'Environnement

OBLIGATION DE TRI À LA SOURCE ET DE VALORISATION DES BIODÉCHETS POUR LES GROS PRODUCTEURS

Décret n°2011 828 du 11 juillet 2011

Ce décret impose aux professionnels produisant **plus de 10 tonnes par an de biodéchets et/ou 60 litres par an d'huiles usagées** une obligation de tri à la source en vue de les valoriser. 10 tonnes par an correspondent à une production de **27 kg de biodéchets par jour.**

COMMENT SAVOIR SI JE PRODUIS PLUS DE 10 TONNES DE BIODÉCHETS PAR AN ?

Faire une pesée sur une ou plusieurs période(s) représentative(s) de l'année et extrapoler sur une année complète.

N'oubliez pas que le calcul se fait sur le volume total des biodéchets de l'établissement, y compris les déchets végétaux (tontes, branchages, fleurs...).

Exemple : Pour la restauration, cela représente le gaspillage alimentaire issu de :

POUR UN RESTAURANT D'ENTREPRISE	POUR UNE CANTINE SCOLAIRE	POUR UN RESTAURANT TRADITIONNEL
275 repas/jour sur 260 jours servis	400 repas/jour sur 200 jours servis	150 repas/jour sur 365 jours servis

Pour les commerces d'alimentation, le gaspillage est issu notamment des invendus et les restes de production, qui sont également des déchets alimentaires.

Vous êtes concernés ?
VOUS DEVEZ AGIR MAINTENANT.

OBLIGATION DE TRI DES DÉCHETS À LA SOURCE ET DE VALORISATION DES BIODÉCHETS POUR TOUS LES PRODUCTEURS

Loi n°2020-105 du 10/02/20 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

A compter du 1er janvier 2023, cette obligation s'applique aux personnes qui produisent ou détiennent **plus de 5 tonnes de biodéchets par an.** Au plus tard le 31 décembre 2023, cette obligation s'applique à tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets.

Vous serez bientôt concerné quelle que soit la quantité de biodéchets produite.
Anticipez cette obligation et préparez votre organisation.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Loi Garot du 11 février 2016

Cette loi comprend deux principales mesures :

Interdiction de rendre impropre à la consommation des produits alimentaires invendus encore consommables.

Pour les commerces d'une surface de vente de + 400 m² : **Obligation de proposer une convention de don à des associations** pour la reprise des invendus encore consommables.

Si votre superficie de vente est inférieure à 400 m², vous avez tout à y gagner à réduire votre gaspillage alimentaire ou donner vos invendus à des associations.

MIEUX VAUT PRÉVENIR QUE GUÉRIR :
LE MEILLEUR DÉCHET EST CELUI QUE L'ON NE PRODUIT PAS.