

# Les déchets de la restauration en France :

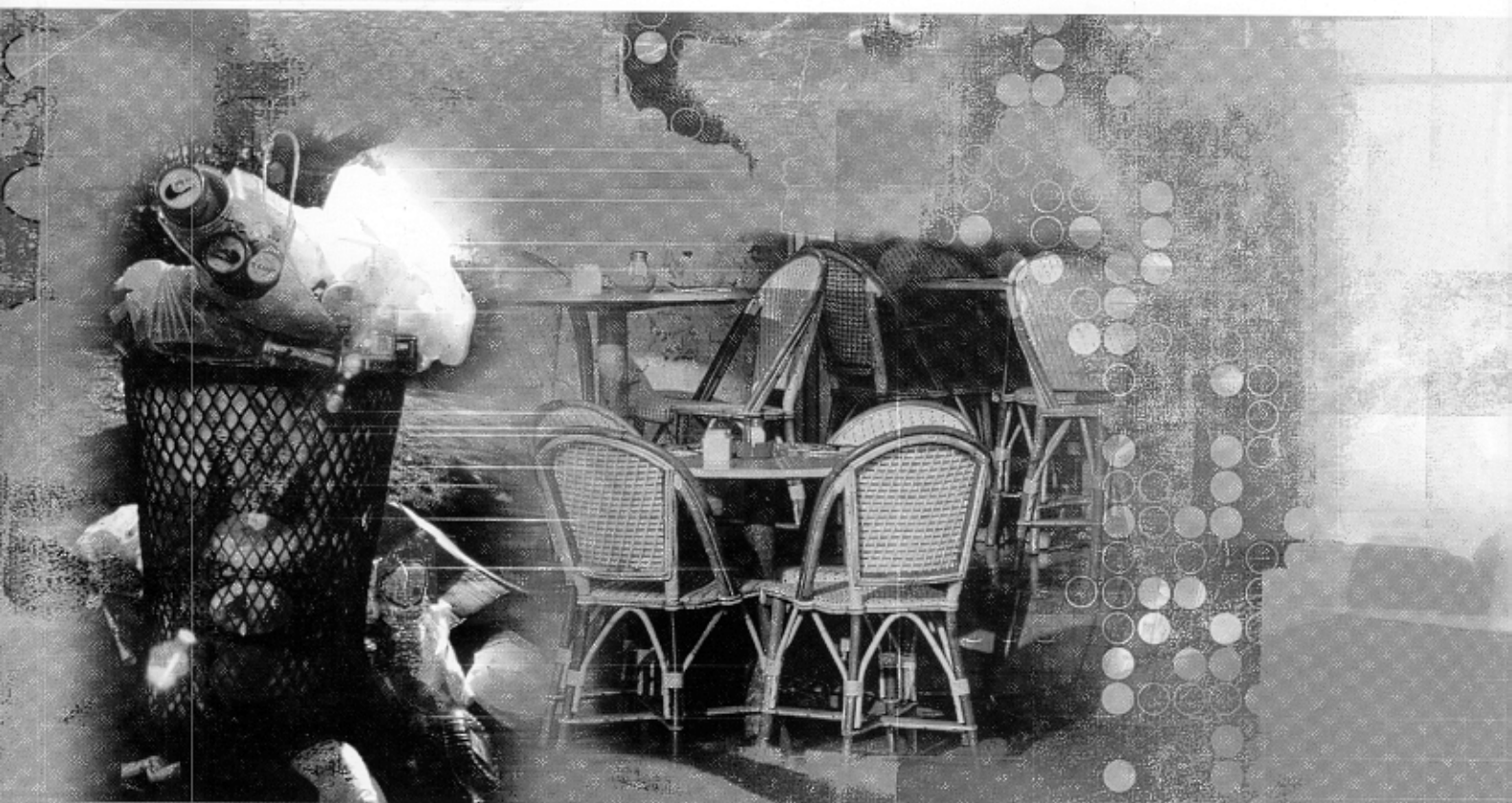


24492 RM



Agence de l'eau  
Rhône-Meuse

*Etat des lieux*



**CONNAÎTRE POUR AGIR**

**ADEME**



Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

*Préambule*

*Problématique déchets des établissements de restauration*

*Présentation générale du document*

<b><i>1 Les spécificités de l'activité de restauration</i></b>	<b>11</b>
<i>1.1 Le cadre législatif et réglementaire de la gestion des déchets</i>	<i>13</i>
1.1.1 Le nouveau dispositif réglementaire de gestion des déchets menagers et assimilés	13
1.1.2 Les implications pour les établissements de restauration	15
<i>1.2 Quelques données générales sur l'activité</i>	<i>17</i>
1.2.1 Des multiples secteurs d'activité	17
1.2.2 L'activité restauration en chiffres	18
<i>1.3 Les déchets produits par les secteurs de la restauration</i>	<i>21</i>
1.3.1 Typologie des déchets	21
1.3.2 Le gisement en chiffres	21
1.3.3 Spécificités sectorielles	23
1.3.4 Comparaison avec quelques gisements étrangers	26
<i>1.4 La traduction du cadre réglementaire de la gestion des déchets pour l'activité de restauration</i>	<i>27</i>
1.4.1 Les intervenants et leur rôle	27
1.4.2 Les obligations et objectifs de valorisation des déchets	29
1.4.3 Contraintes et opportunités pour l'application du dispositif réglementaire	31
1.4.4 Eclairages sur les dispositifs étrangers	31
<b><i>2 La gestion des déchets au sein des établissements de restauration : contraintes et opportunités d'évolution</i></b>	<b>37</b>
<i>2.1 Les principales contraintes réglementaires et techniques spécifiques à l'activité</i>	<i>38</i>
2.1.1 Règles sanitaires	38
2.1.2 Les implications pour l'aménagement des espaces et des circuits	42
2.1.3 Les contraintes et opportunités de la gestion séparée des déchets	44
<i>2.2 Les dispositifs de gestion interne pour les différentes catégories de déchets</i>	<i>47</i>
2.2.1 Les équipements utilisés	47
2.2.2 L'implication du personnel de l'établissement	55

# a i r e

---

<u>2.3 Les conditions d'adaptation de la gestion des déchets de la restauration à l'évolution des filières d'élimination</u>	<u>56</u>
2.3.1 Les principaux éléments de coût d'élimination des déchets pour les établissements de restauration	56
2.3.2 Les implications technico-économiques des exigences liées à l'évolution des filières	57
2.3.3 Quelques exemples d'adaptation	60
<u>3 Les filières d'élimination et valorisation des déchets de la restauration : état actuel et perspectives d'évolution</u>	<u>65</u>
<u>3.1 Les principaux éléments déterminants et structurants des filières</u>	<u>66</u>
3.1.1 Le dispositif réglementaire	66
3.1.2 Les spécificités des filières	66
3.1.3 L'évolution des dispositifs territoriaux de gestion des déchets municipaux et de l'offre des prestataires privés	67
<u>3.2 Les filières de recyclage des emballages</u>	<u>69</u>
<u>3.3 Les filières de valorisation des eaux grasses</u>	<u>70</u>
3.3.1 Composition des eaux grasses	70
3.3.2 Dispositifs de collecte et traitement	70
<u>3.4 Les filières de traitement des résidus des bacs à graisses</u>	<u>79</u>
3.4.1 Caractéristiques physico-chimiques des résidus gras	79
3.4.2 Dispositifs d'élimination et valorisation	80
<u>3.5 Les filières de valorisation des huiles alimentaires usagées</u>	<u>84</u>
3.5.1 Caractéristiques physico-chimiques des huiles alimentaires usagées	84
3.5.2 Dispositifs de collecte et traitement	85
<u>4 Conclusion</u>	<u>89</u>
<u>5 Annexes</u>	<u>93</u>
<u>5.1 Quelques éclairages sur le gisement de déchets</u>	<u>95</u>
5.1.1 Variations saisonnières de la production	95
5.1.2 Analyse de la composition du gisement	96
<u>5.2 Liste non exhaustive des intervenants dans la gestion</u>	<u>100</u>
<u>5.3 Glossaire</u>	<u>104</u>
<u>5.4 Références bibliographiques</u>	<u>105</u>

## Problématique déchets des établissements de restauration

- ◆ Les politiques européennes et nationales ont fixé de nouvelles priorités en matière de déchets ménagers et assimilés
  - PREVENTION
  - RECYCLAGE ET VALORISATION
  - ELIMINATION A FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL.
- ◆ Le principe du pollueur-payeur et la responsabilité des producteurs de déchets sont, par la même occasion, renforcés.
- ◆ La mise en place de certaines mesures nationales (décret emballages non ménagers, plans départementaux d'élimination des déchets, redevance spéciale...) va modifier profondément les conditions techniques et économiques de prise en charge et d'élimination des déchets d'activité assimilés aux déchets ménagers.
  - Les commerces de restauration, comme d'autres secteurs d'activité, sont concernés au plus haut point par ces évolutions, qui auront de fortes implications sur le mode de gestion des déchets au sein même des établissements.
  - Les spécificités de l'activité et des déchets du secteur de la restauration sont telles que l'analyse des contraintes et des opportunités d'évolution de la gestion des déchets nécessite une approche particulière.

*L'ADEME a chargé le COSTIC de réaliser un état des lieux sur le sujet dans le but d'identifier et de mesurer les difficultés, possibilités et conditions d'adaptation de ce secteur aux nouvelles exigences.*

## Présentation générale du document

Cette synthèse présente l'état des lieux de la gestion des déchets du secteur restauration : elle a l'ambition de constituer un outil d'information et d'aide à la décision pour l'ensemble des acteurs concernés, depuis le maître d'ouvrage et gestionnaire de l'établissement jusqu'aux différents prestataires des filières d'élimination des déchets. Le document est enrichi par un éclairage sur la situation dans différents pays de l'Union Européenne.

- Le 1er chapitre est consacré à la présentation du contexte réglementaire, des spécificités du secteur de la restauration et des déchets produits par l'activité.
- Le 2ème chapitre traite des différents aspects techniques et économiques de la gestion des déchets au sein des établissements de restauration : les équipements et organisations, les contraintes réglementaires et les implications liées aux exigences des filières de valorisation.
- Le 3ème chapitre analyse les modalités de prise en charge des déchets ainsi que les conditions et limites de fonctionnement des dispositifs de traitement et valorisation.
- Une liste non exhaustive des opérateurs concernés (collecteurs, récupérateurs, recycleurs...), un glossaire et différentes références bibliographiques complètent le document.

Le développement des dispositifs de prévention et de valorisation des déchets est un axe majeur des politiques européennes et nationales en matière d'environnement. Le principe du pollueur-payeur et la responsabilité des producteurs de déchets sont renforcés. En France, l'introduction de certaines contraintes réglementaires (redevance spéciale pour les déchets non ménagers, valorisation des emballages non ménagers) va modifier profondément les conditions techniques et économiques de prise en charge et d'élimination des déchets d'activité assimilés aux déchets ménagers. Les commerces de restauration, comme d'autres secteurs d'activités, sont concernés au plus haut point par ces évolutions, qui auront de fortes implications sur le mode de gestion des déchets au sein des établissements. La plupart de nos déchets proviennent de notre alimentation ainsi, les déchets de l'activité de restauration (emballages, eaux grasses, huiles alimentaires usagées, résidus de bacs à graisses) constituent une fraction importante des déchets municipaux. L'étude réalisée sur le gisement national a permis de préciser leur importance quantitative (ces déchets constituent globalement près de 10 % du poids des déchets ménagers et assimilés) et leurs particularités de composition (les putrescibles sont majoritaires par rapport aux déchets secs et emballages). Les spécificités de la production de déchets observées dans les différents secteurs de la restauration demandent une approche particulière en terme de gestion interne, collecte et traitement.

La variété des déchets de la restauration implique une gestion multifilière, dont

l'efficacité dépend des équipements et des organisations mis en place. Actuellement, en dehors de l'implication dans les collectes sélectives communales des emballages, la valorisation des déchets de la restauration concerne des contextes spécifiques encore limités :

- quelques établissements gros producteurs de déchets
- les filières régionales de récupération spécifiques (huiles alimentaires usagées notamment). Les dispositifs de valorisation des putrescibles sont essentiellement le produit d'initiatives ponctuelles, alors que les résidus gras, généralement mélangés aux matières de vidange, ne font que très rarement l'objet de valorisation.

L'évolution de la gestion des déchets de la restauration, à laquelle cet ouvrage veut contribuer, implique :

- l'information et la sensibilisation des différents acteurs (établissements de restauration, collectivités, institutions, opérateurs privés) sur l'évolution réglementaire et ses implications, les filières de valorisation et les aspects techniques et économiques de l'offre actuelle de services et d'équipements
- l'établissement d'une concertation entre les intervenants sur leur contribution future à l'essor des filières de valorisation.

Si l'analyse de la gestion interne des déchets aux établissements de restauration montre plusieurs difficultés et inadéquations, les contraintes sanitaires propres à l'activité de restauration vont dans le sens de l'amélioration de la transparence des dispositifs, et de ce fait, favorisent le développement d'une gestion multifilière