

## **Guide des bonnes pratiques sur la gestion des biodéchets en restauration : la mobilisation de toute une filière**

### **Création d'un ouvrage de référence pour tous les restaurateurs**

***GECO Food Service annonce la mise à disposition du Guide de bonnes pratiques sur la gestion des biodéchets en restauration. Les restaurateurs peuvent télécharger en ligne ce guide sur le site du GECO Food Service (<http://www.gecofoodservice.com/informations/developpement-durable/guide-de-bonnes-pratiques-de-gestion-des-biodechets-en-restauration.html>)***

Ce Guide, dont le GECO Food Service a assuré la coordination, est le résultat de la contribution active de différentes organisations professionnelles représentant des acteurs de la restauration, AGORES, GNR (SNRC, SNRTC, SNARR), UDIRH, UMIH, SNERS, GNI-SYNHORCAT, FCSI, avec le concours d'Olivier Levieil, expert judiciaire auprès de la cours d'appel d'Amiens et d'Elisabeth Derancourt d'EDRA Conseil.

Le GECO Food Service tient à remercier l'ADEME pour son soutien et sa participation active à l'élaboration de ce Guide, ainsi que les administrations (la Direction Générale de l'Alimentation, la Direction Générale de la Prévention des Risques) qui, par l'approbation officielle du document « Synthèse Réglementaire » ayant servi de fondement à la réalisation du Guide, font du présent Guide un ouvrage de référence pour tous les restaurateurs.

Il a pour objectif d'aider les restaurateurs, quel que soit le type de restauration à mettre en application le tri et la valorisation de leurs biodéchets<sup>1</sup> conformément à la Loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte<sup>2</sup>.

En effet, depuis janvier 2016, les restaurateurs dont la production dépasse le seuil de 10 tonnes de biodéchets par an [soit un restaurant servant en moyenne 250 couverts par jour et ouvert toute l'année], doivent trier leurs biodéchets (déchets alimentaires) pour les valoriser. Une première étape car suite à La Loi pour la Transition Énergétique et la croissance verte<sup>3</sup>, l'obligation de tri des biodéchets devra être généralisée d'ici 2025 à tous les producteurs (donc à tous les restaurateurs) y compris les ménages et quelles que soient les quantités produites.

---

<sup>1</sup> Les biodéchets regroupent les déchets issus de ressources naturelles animales ou végétales. Ils se dégradent sous l'action de bactéries et autres micro-organismes.

<sup>2</sup> Loi n°2015-992 du 17 août 2015 – JO n°0189 18 août 2015

<sup>3</sup> Cf. Article 70 de la loi portant modification des articles L.541-1 et L.541-21-1 du Code de l'environnement,

Les producteurs de biodéchets sont donc tenus de mettre en place un tri des déchets et une collecte séparée des biodéchets, afin d'augmenter la valorisation des déchets organiques en réduisant les quantités orientées vers la décharge ou l'incinération en vue de favoriser un retour à la terre. Mais sans un traitement approprié, les biodéchets issus des restaurants peuvent poser des risques sanitaires pour l'agriculture et l'élevage lors du retour au sol.

Le Guide de bonnes pratiques de gestion des biodéchets en restauration présente la réglementation applicable et donne aux restaurateurs les pistes et les conseils pratiques pour arriver à valoriser ces déchets alimentaires dans les meilleures conditions et le respect de la loi. Il fournit une information sur laquelle s'appuyer pour maîtriser les volumes de biodéchets et adapter les systèmes de gestion des déchets aux nouvelles exigences réglementaires en vigueur.

Ce guide se compose de 6 parties :

- Une partie « Grandes questions » qui a vocation à répondre de manière simplifiée aux questions les plus fréquentes des restaurateurs telles que : Comment réduire le volume de biodéchet ? Comment évaluer son gisement ? Que dois-je faire de mes biodéchets ?
- Une seconde partie détaille les définitions, explications réglementaires et solutions pratiques et s'applique à informer sur la façon dont le restaurateur peut gérer ses déchets de Cuisine et de table.
- La troisième partie fait un point sur les coûts à prendre en compte et les interactions entre les différents postes de coûts.
- La quatrième partie propose une méthodologie d'approche pour établir un diagnostic et s'illustre de retours d'expérience présentés en annexes.
- La cinquième partie présente les mode de valorisation et leurs avantages respectifs.
- Enfin après une page de synthèse du Guide, la dernière partie comprend des annexes, à savoir, un glossaire, la liste des principales références réglementaires, puis les retours d'expérience.

#### **A propos du GECO Food Service, le référent des industriels sur le marché de la CHD**

Association créée en 1976, le GECO Food Service fédère aujourd'hui une centaine d'industriels (TPE, PME et groupes) qui fabriquent et commercialisent des produits et services destinés à différents segments de marché de la Consommation Hors Domicile : restauration collective et commerciale, vente à emporter, restauration rapide, etc. Au sein du GECO Food Service, ces industriels sont répartis en 3 collèges : Agroalimentaire, Equipements de cuisine professionnelle, Hygiène et sécurité.

Pour répondre aux attentes de toute la filière de la CHD, le GECO Food Service réalise des études, gère les statistiques de vente des industriels sur leurs marchés, veille sur les réglementations impactant la restauration (nutrition, développement durable, commerce, consommation) et réunit ses membres dans des commissions de travail : développement durable, marchés publics, nutrition-santé, chiffres et statistiques, hygiène et sécurité alimentaire.

Plus d'informations sur [www.gecofoodservice.com](http://www.gecofoodservice.com)

Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/9996597?trk=hp-feed-company-name>

#### **Contact presse GECO Food Service**

Valérie Le Chevillier - Publicis Consultants – mail : [valerie.lechevillier@consultants.publicis.fr](mailto:valerie.lechevillier@consultants.publicis.fr)

Morgane Donot - Publicis Consultants – mail : [morgane.donot@consultants.publicis.fr](mailto:morgane.donot@consultants.publicis.fr)

Téléphone : 01 44 82 46 58