



La réglementation des déchets alimentaires

1er janvier 2024



L'obligation du tri à la source des déchets alimentaires en vue d'une valorisation

Face au défi du dérèglement climatique que l'on connaît tous, les émissions de gaz à effet de serre (GES) doivent être drastiquement réduites. L'incinération des Ordures Ménagères Résiduelles (OMR) franciliennes, composées à 28% de déchets organiques*, génère des émissions de GES. Les processus d'incinération libèrent des gaz contribuant au réchauffement climatique (*dioxyde de carbone (CO₂), monoxyde de carbone (CO), oxydes d'azote (NO_x)*) et à la détérioration de la qualité de l'air.

Afin de lutter contre ce dérèglement climatique, la réglementation en vigueur Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire (AGEC) oblige tous les professionnels et particuliers à trier à la source et valoriser leurs déchets alimentaires.

** Source : ORDIF (Observatoire Régional des Déchets d'Île-de-France)*



#1 La réglementation des déchets alimentaires

Par le droit européen et la loi relative à la Lutte contre le Gaspillage et l'Economie Circulaire du 10 février 2020 (dite loi AGECE), le tri à la source des déchets alimentaires en vue d'une valorisation est généralisé pour l'ensemble des producteurs de déchets, particuliers comme professionnels.

Loi Grenelle II

Obligation de mise en place d'une **collecte sélective** en vue d'une **valorisation des déchets organiques** pour les gros producteurs de déchets alimentaires.

Depuis 2016 pour les producteurs de plus de 10 T/ an, soit 2/3 des EPLE franciliens

Loi Garot

Hiérarchisation des actions pour la **lutte contre le gaspillage alimentaire**.

Loi AGECE

Renforcement des dispositions pour **lutter contre le gaspillage alimentaire**.

Généralisation du **tri à la source des déchets alimentaires** pour tous les producteurs ou détenteurs de déchets alimentaires le 1er janvier 2024.

2010

2015

2016

2019

2020

Loi TECV

Généralisation du tri à la source des déchets alimentaires d'ici 2025 pour tous les producteurs.

Cette généralisation touche l'ensemble des ménages en plus des entités publiques et privées.

Loi EGalim

Obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don pour les distributeurs, à partir du 1er janvier 2020.

Interdiction de la destruction d'aliments encore consommables pour la restauration collective (> 3 000 repas préparés / jour), et **obligation de don à des associations d'aides alimentaires**.

Obligation de faire un **diagnostic de gaspillage** avant le 21 octobre 2020.

Le **Plan Régional de Prévention et Gestion des Déchets** (PRPGD), document qui coordonne l'ensemble des actions de prévention et de gestion des déchets de tous les acteurs du territoire (collectivités, entreprises, habitants...), fixe des objectifs de **valorisation matière et organique des Déchets Ménagers et Assimilés** de **48% en 2025 et 51% en 2031**, contre 38% en 2021.

Qu'est-ce qu'un déchet alimentaire ?

Les déchets alimentaires, aussi appelé « déchets de cuisine et de table », représentent l'**essentiel des biodéchets produits par les ménages ou les professionnels de la restauration**. Il s'agit des déchets de cuisine tels que les **restes de repas ou de préparation de repas, ou encore les produits périmés non-consommés**. Ils sont notamment issus des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail ainsi que des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.



Biodéchets

=



Déchets alimentaires

Restes de repas ou de préparation de repas ou produits périmés non consommés

+



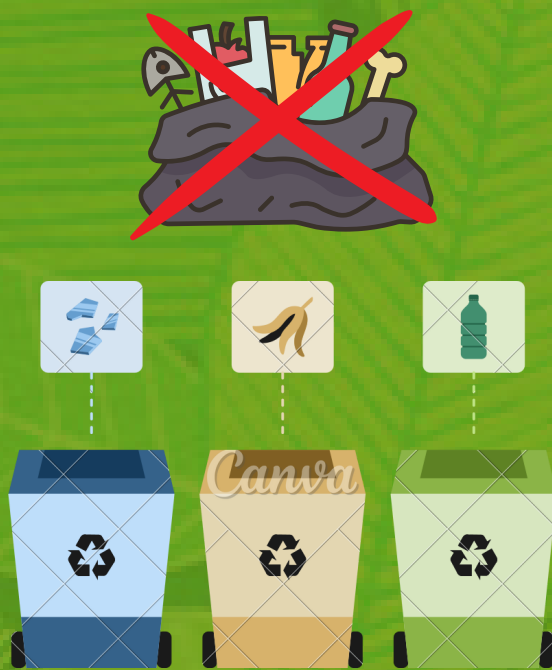
Déchets verts

Tonte de pelouse et fauchage, feuilles mortes, tailles d'arbustes, haies et brindilles ou encore déchets ligneux de l'élagage et de l'abattage d'arbres et de haies

* Source : Ministère de la Transition écologique et de la Cohérence des territoires

#2 Les étapes à suivre

Dans le but de valoriser les déchets alimentaires, il est impératif de suivre certaines étapes :



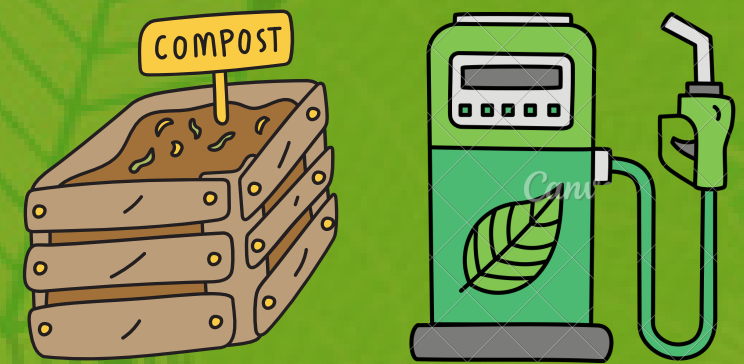
Le tri à la source

Les déchets alimentaires non triés à la source sont brûlés dans un incinérateur. Ceux-ci étant composés à 80% d'eau, ont un faible pouvoir calorifique et dégradent la performance de l'incinérateur.



La collecte

Les déchets alimentaires triés à la source sont collectés par le prestataire spécialisé afin de les acheminer sur un site de valorisation.



La valorisation

Les biodéchets, en particulier les déchets alimentaires, peuvent être valorisés en compost par le compostage, ou bien en biogaz par la méthanisation.

#3 Déployer la collecte des déchets alimentaires au sein de l'établissement

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas!

Pour répondre aux réglementations, la Région Île-de-France accompagne opérationnellement les lycées publics franciliens dans la lutte contre la gaspillage alimentaire, la prévention et la gestion des déchets alimentaires. De plus, elle peut financer certains équipements qui permettent la réduction du gaspillage, tels que :



le bar à salade



la cellule de refroidissement



la table de tri

La méthodologie à suivre par les établissements :

1) Sensibiliser les usagers de l'établissement

La première étape est la sensibilisation auprès des usagers (élèves, agents techniques, enseignants, personnels de direction) de l'établissement. Ceux-ci doivent comprendre l'intérêt de trier à la source et valoriser ses déchets alimentaires avant d'agir. Pour cela des ateliers, des interventions ou des affiches de sensibilisation peuvent être mis en œuvre.

2) Mettre en place le tri à la source des déchets alimentaires

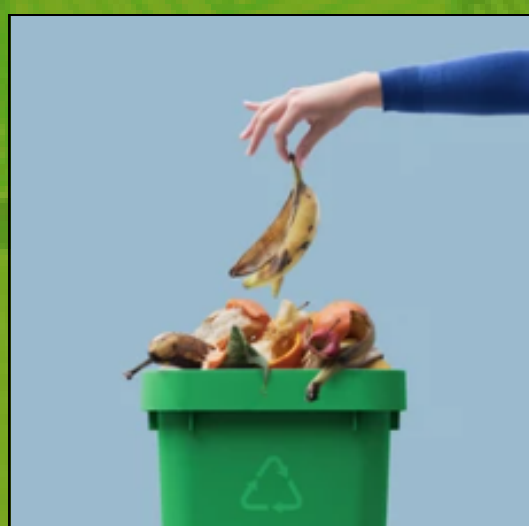
La table de tri, qui est également un outil de sensibilisation, incite les convives à trier à la source leurs déchets. En effet, cet outil permet de séparer les emballages des déchets alimentaires au sein de la demi-pension.



3) Mettre en place la collecte des déchets alimentaires

L'établissement peut d'abord prendre attache auprès de son Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) compétente dans la gestion des déchets afin d'assurer la collecte de ses déchets alimentaires par le service public. En cas d'impossibilité de recourir à celle-ci, l'établissement doit solliciter plusieurs prestataires proposant la prise en charge des déchets alimentaires afin d'obtenir 2 à 3 devis. Le choix du prestataire restera à la charge de l'établissement.

Le prestataire retenu définira avec l'établissement la fréquence de passage, le nombre et le volume des bacs de collecte.



#4 Le devenir des déchets alimentaires

Une fois collectés, les déchets alimentaires sont acheminés sur les sites de valorisation :

Plateforme de compostage :



OU

Usine de méthanisation :

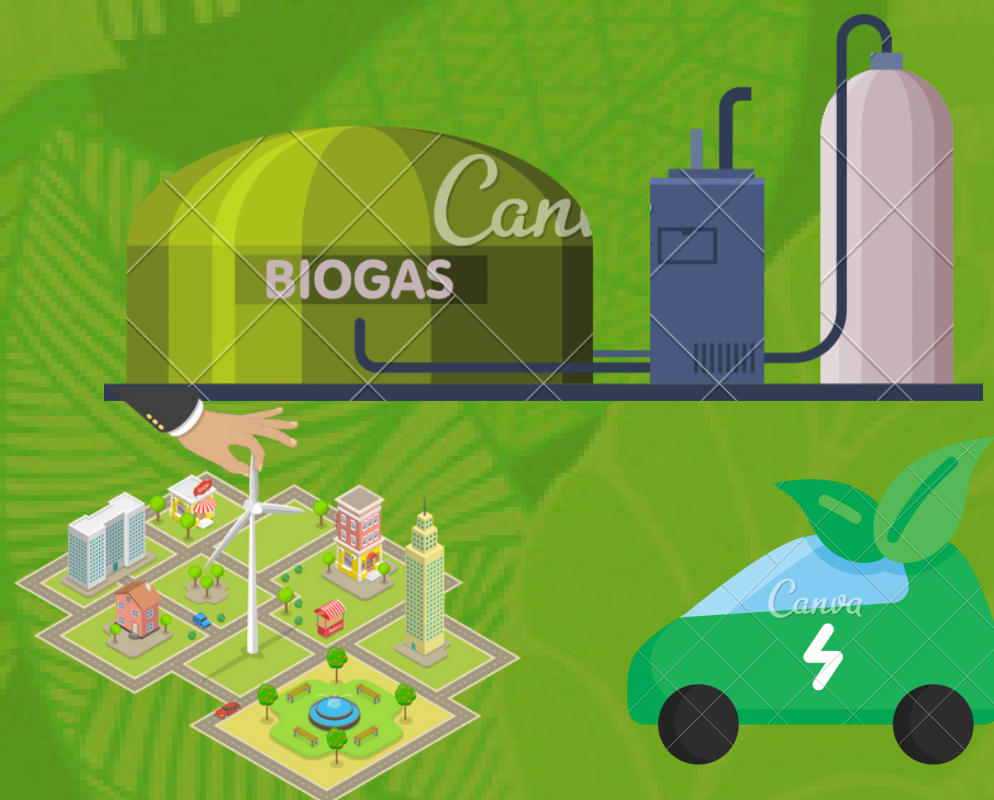


Les déchets organiques sont ensuite transformés et utilisés :



En compost, qui est un fertilisant pour les sols

OU



En biogaz, qui pourra alimenter un réseau de chaleur urbain, un réseau gaz ou servir de combustible pour véhicules

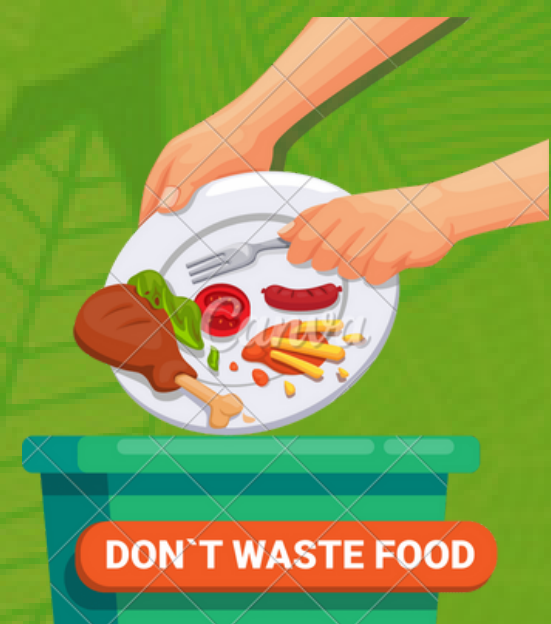
#5 Les chiffres clés des déchets alimentaires



10 millions de tonnes de **nourriture consommable** sont **jetées** en France chaque année*



Dans les lycées, plus de **60% des OMR** sont des **déchets alimentaires**



En moyenne, **134g de nourriture par repas et par convive** sont gaspillés dans les lycées*

*Source : Agence de la Transition Écologique (ADEME)



LYCÉES
ÉCO-RESPONSABLES

Contacts :

Direction des Opérations (DO)

Service Etudes Générales et Environnementales

La Démarche des Lycées Éco-Responsables

lycees.eco-responsables@iledefrance.fr

Nicolas RIHET

Coordinateur des Lycées Éco-Responsables

nicolas.rihet@iledefrance.fr

01 53 85 56 60 / 06 07 82 23 81

Lola CHUPIN

Chargée de mission Lycées Éco-Responsables

lola.chupin@iledefrance.fr

01 53 85 57 89

Alexandra BERTHEAU

Chargée de mission Lycées Éco-Responsables

alexandra.bertheau@iledefrance.fr

01 53 85 70 22