

# Le tri des déchets en restauration

## ■ En cuisine

Dès la réception des marchandises, le traitement des déchets commence. En tout premier par le déballage des colis et le décartonnage par exemple des boîtes de conserves qui seront stockées dans les réserves. Les cartons vides ne partent pas dans les réserves. De préférence les fruits et légumes en cagettes bois seront transvasés dans des contenant du type bacs plastiques. Ce, avant d'aller en chambre froide ou en légumerie. Là, les épiluchures sont débarrassées dans des poubelles spécifiques de déchets alimentaires. Ces mêmes bacs que l'on retrouve, normalement à chaque poste de travail, pour les déchets de viandes, poissons, retour des assiettes etc... Ces derniers seront soit vidés dans un conteneur spécifique, en principe dans le local poubelle, soit directement dans un composteur.

Les autres déchets (hors le verre) du restaurant sont collectés dans des sacs poubelles fermés, destinés au ramassage des ordures ménagères par les services municipaux. Les huiles usagées étant traitées par un autre circuit.

## ■ Le local poubelles

Ce local n'est pas exigé pour les restaurants privés si le volume des déchets est faible et s'il existe à proximité des bennes de la voirie municipale. En tout état de cause, vous devez prévoir le tri sélectif (déchets organiques, verre, recyclable). Un compacteur ou un 'tasseur' pour ces derniers est fortement recommandé. Ainsi qu'un éventuel refroidisseur pour conteneur-poubelle.

## ■ Comment l'aménager ?

- Les murs du local poubelle doivent être parfaitement lisses, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer et de préférence de couleur claire (carrelage avec des joints époxy, plaques de résine, peinture plastifiée...).

- Le plafond sera également en matériaux lavables.

- Le sol sera lui aussi lessivable et il devra, dans tous les bâtiments neufs et si possible dans ceux existants, posséder une pente permettant d'éviter la stagnation de l'eau, qui sera évacuée par une grille et un siphon.

Les poubelles réservées au service en cuisine - avec couvercle - ne devront pas séjourner dans le local poubelle.

#### ■ Aération/ventilation


Le local devra être convenablement aéré. Pour les régions chaudes, un système d'abaissement de la température (climatisation) est envisageable.

#### ■ Entretien

Le local disposera d'une alimentation en eau courante (si possible froide et chaude) pour un nettoyage et une désinfection régulière (poste de lavage et de désinfection). Naturellement, il faudra prévoir un siphon de sol, sans oublier le traitement contre les insectes et les nuisibles.

#### ■ Tri des déchets



Tasseur/compacteur  ECP GROUPE SOLEN



Broyeur à verre de comptoir  IPoB Presses à Balles



#### ■ Tri des déchets organiques

Les textes en vigueur imposent désormais, pour tous, le traitement des déchets organiques entre autres les déchets de cuisine et de table (DCT). Il existe de très nombreuses solutions sur le marché : la production de compost sur place avec des machines, comme celles de **Composterre**, **Eco-Green**, **Geb**, ou encore **Eco-Digesteur**. Dans la plupart des cas, les résidus de ces équipements sont récoltés par des

entreprises spécialisées pour être requalifiés. Ou directement via des collecteurs comme **Véolia**, **Moulinot** ou encore les **Alchimistes**. Ces solutions, aussi louables soient-elles, nécessitent des logistiques lourdes, des manipulations de poubelles et transports adaptés, donc des émissions gaz à effet de serre.

#### ■ Traitement des déchets organiques

**L'Agrodigesteur BIOMOST**, est proposée avec un bio digesteur qui dispense de toutes ces contraintes. Cette machine, une fois mise en place, permet de 'digérer' tous ces déchets organiques, hormis les huiles, emballages recyclables, produits chimiques et détergents. Il convient également d'éviter les produits brûlants qui risqueraient de détruire les enzymes présentes dans la machine.

Ce dispositif permet le traitement des déchets alimentaires en 24 heures et en continu, par l'action de micro-organismes (brevetés) transformant les biodéchets en liquide résiduel non-polluant contenant du dioxyde de carbone. Une analyse annuelle d'essai DCO-DBO par un laboratoire spécialisé est recommandée.

Les principaux avantages de ce procédé :

- traitement des déchets en 24 heures et en continu sur site ;
- plus de poubelles de stockage à réfrigérer ;
- manipulation simple par les opérateurs qui remplissent au fur et à mesure dans la limite de la capacité de la machine ;
- machine silencieuse d'un fonctionnement sûr et sans dégagement d'odeurs.

Le liquide résiduel qui correspond à l'apport automatique d'eau du réseau est éliminé directement au tout à l'égout.

Ces machines ; de fabrication française ; ont une capacité de 15, 25, 45, 65, 125, 200 et 500 kg.

La commercialisation et le support technique est assuré par la société **Presse à Balles**. Il convient de savoir que le respect, par cette technique, des règles relatives aux eaux usées de votre commune reste à démontrer.

#### ■ Tri des autres déchets

Pour les cartons, emballages et autres boîtes de conserves, il existe des compacteurs ou tasseurs. Et également des broyeurs pour le verre.

Les autres déchets dits ménagers sont évacués aussi souvent que nécessaires dans des sacs poubelle hermétiques et fermés.

#### ■ Que dit la législation ?

**Loi AGECE** (n° 2020-105 du 10 février 2020) : <https://www.vie-publique.fr/loi/268681-loi-10-fevrier-2020-lutte-contre-le-gaspillage-et-economie-circulaire>

**Comprendre le Décret n° 2021-950** relatif au tri à la source des biodéchets :

Fiche pratique « Equipements pour restaurants » diffusée sur le site : [www.jgdjconseil.fr](http://www.jgdjconseil.fr)

<https://www.elise.com.fr/boite-a-infos/reglementation/decret-8-9-flux/>

Vous pouvez, bien évidemment consulter le code de l'environnement :

### **Sanctions en cas de non-respect**

- Amendes administratives ou pénales (jusqu'à 75 000 € pour les personnes morales).
- Contrôles par les DREAL, (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement), la police de l'environnement, ou les collectivités compétentes.

Vous trouverez de nombreuses informations utiles sur le site de **l'Ademe**.

<https://agirpoulatransition.ademe.fr/collectivites/amenager-territoire/gestion-dechets>

### ▣ Où trouver ces équipements ?

3G concepts : <https://www.g3concepts.fr/le-traitement-des-biodechets/le-deshydrateur-de-biodechets/>

ECP Groupe : <http://www.ecp-group.com>

ETC Compact : <https://www.etc-compact.com/deshydrateur-biodechets-tout-savoir>

Geb solutions : <https://www.geb-solutions.com>

Presses à balles : [www.presses-balles.com](http://www.presses-balles.com)

Walvast : <https://valwast.com>

### ▣ Liens actifs :

Véolia : <https://www.recyclage.veolia.fr/gerer-mes-dechets/entreprises/secteurs-dactivite/restauration-commerciale-collective>

Moulinot : <https://www.moulinot.fr>

Les Alchimistes : <https://alchimistes.co/home-a/>

### ▣ Liens vers mon site :

Caniveaux de sol : <https://jgdjconseil.fr/wp-content/uploads/2025/04/Caniveaux-siphons-de-sol.pdf>

Poste de lavage : <https://jgdjconseil.fr/wp-content/uploads/2025/04/Postes-de-lavage.pdf>

Désinsectiseurs : <https://jgdjconseil.fr/wp-content/uploads/2025/04/Desinsectiseurs.pdf>