



ÉTAT DES LIEUX DE LA GESTION DES BIODÉCHETS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

Réf AMORCE DT105
Octobre 2019



Avec le soutien technique
et financier de





PRÉSENTATION D'AMORCE

Rassemblant plus de 900 adhérents pour 60 millions d'habitants représentés, AMORCE constitue le premier réseau français d'information, de partage d'expériences et d'accompagnement des collectivités (communes, intercommunalités, conseils départementaux, conseils régionaux) et autres acteurs locaux (entreprises, associations, fédérations professionnelles) en matière de transition énergétique (maîtrise de l'énergie, lutte contre la précarité énergétique, production d'énergie décentralisée, distribution d'énergie, planification), de gestion territoriale des déchets (planification, prévention, collecte, valorisation, traitement des déchets) et de gestion du cycle de l'eau.

Force de proposition indépendante et interlocutrice privilégiée des pouvoirs publics (ministères, agences d'État et du Parlement) AMORCE est aujourd'hui la principale représentante des territoires engagés dans la transition énergétique, dans l'économie circulaire et dans la gestion durable de l'eau.

Partenaire privilégiée des autres associations représentatives des collectivités, des fédérations professionnelles et des organisations non gouvernementales, elle a joué un rôle majeur dans la défense des intérêts des acteurs locaux lors de l'élaboration de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte ou précédemment des lois relatives au Grenelle de l'environnement.

Créée en 1987, elle est largement reconnue au niveau national pour sa représentativité, son indépendance et son expertise, qui lui valent d'obtenir régulièrement des avancées majeures (TVA réduite sur les déchets et sur les réseaux de chaleur, création du Fonds Chaleur, éligibilité des collectivités aux certificats d'économie d'énergie, création de nouvelles filières de responsabilité élargie des producteurs, signalétique de tri sur les produits de grande consommation, généralisation des plans climat-énergie, obligation de rénovation des logements énergivores, réduction de la précarité énergétique, renforcement de la coordination des réseaux de distribution d'énergie, etc...).





PRÉSENTATION DE L'ADEME



L'**Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie** (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable.

Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale.

L'Agence aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, les économies de matières premières, la qualité de l'air, la lutte contre le bruit, la transition vers l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Contact pour ce guide : Olivier THEOBALD

ADEME

20, avenue du Grésillé, BP 90406 - 49004 Angers Cedex 01

Tel : 02 41 20 41 20

www.ademe.fr - [@ademe](https://twitter.com/ademe)

AMORCE / ADEME – Octobre 2019

Guide réalisé en partenariat et avec le soutien technique et financier de l'ADEME



REMERCIEMENTS

Nous remercions l'ensemble des collectivités ayant participé à notre enquête nous permettant de réaliser cet état des lieux.

RÉDACTEURS

Jessica TILBIAN, jtilbian@amorce.asso.fr

Relecture : Olivier CASTAGNO, AMORCE ; Olivier THEOBALD, ADEME

MENTIONS LÉGALES

©AMORCE – Octobre 2019

Les propos tenus dans cette publication ne représentent que l'opinion de leurs auteurs et AMORCE n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.

Reproduction interdite, en tout ou en partie, par quelque procédé que ce soit, sans l'autorisation écrite d'AMORCE.

Possibilité de faire état de cette publication en citant explicitement les références.



SOMMAIRE

INTRODUCTION	6
1. ENJEUX ET CADRE JURIDIQUE DE LA GESTION DES BIODÉCHETS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE7	
1.1. DÉFINITION ET CHIFFRES CLÉS.....	7
1.2. PRINCIPAUX ENJEUX	8
1.2.1. ENVIRONNEMENTAUX	8
1.2.2. FINANCIERS.....	8
1.3. CADRE RÉGLEMENTAIRE	8
1.3.1. RÉGLEMENTATION « GROS PRODUCTEURS DE BIODÉCHETS »	8
1.3.2. RÉGLEMENTATION SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	9
1.3.3. LOI DE TRANSITION ÉNERGETIQUE POUR LA CROISSANCE VERTE.....	10
2. PRÉSENTATION DE L'ENQUÊTE	11
2.1. OBJECTIF	11
2.2. MÉTHODE	11
2.3. REPRÉSENTATIVITÉ DE L'ÉCHANTILLON DE RÉPONSES.....	12
2.4. ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE	13
2.4.1. DIVERSITÉ DES ÉTABLISSEMENTS	13
2.4.2. NOMBRE MOYEN D'ÉTABLISSEMENTS GERÉS PAR COLLECTIVITÉ.....	14
2.4.3. MODE DE GESTION DES ÉTABLISSEMENTS	14
3. ANALYSE DES RÉSULTATS.....	15
3.1. CONNAISSANCE DE LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE À LA GESTION DES BIODÉCHETS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	15
3.2. GESTION DES BIODÉCHETS DES RESTAURANTS COLLECTIFS PUBLICS	16
3.2.1. DÉMARCHÉ DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	16
3.2.2. TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS.....	18
3.3. ANALYSE DES FREINS ET LEVIERS À LA MISE EN ŒUVRE DE CES OBLIGATIONS.....	21
3.3.1. FREINS RENCONTRÉS.....	21
3.3.2. LEVIERS IDENTIFIÉS.....	22
3.4. ACCOMPAGNEMENT PROPOSÉ PAR LES COLLECTIVITÉS EN CHARGE DU SPGD POUR LA GESTION DES BIODÉCHETS DES RESTAURANTS COLLECTIFS DE LEUR TERRITOIRE	23
3.4.1. DÉMARCHÉ DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	23
3.4.2. TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS.....	24
CONCLUSION	26
LISTE DES FIGURES.....	27
GLOSSAIRE	28



INTRODUCTION

La loi du 12 juillet 2010 dite « Grenelle II » a instauré une obligation de tri à la source et de valorisation des biodéchets en vue d'un retour au sol pour les personnes produisant ou détenant des quantités importantes de biodéchets. Cette disposition a été renforcée par la loi de transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015 puis par la Directive Européenne sur les déchets du 30 mai 2018 qui prévoient la généralisation du tri à la source des biodéchets à tous les producteurs, y compris les ménages, au plus tard au 31 décembre 2023. Par ailleurs, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire a fixé un objectif national de réduction de moitié du gaspillage alimentaire d'ici 2025. Pour atteindre cet objectif, une obligation de mise en œuvre d'une démarche anti-gaspi dans tous les restaurants collectifs des établissements publics, des collectivités et de l'État a notamment été introduite par la loi de transition énergétique.

Pour répondre à ces nouvelles obligations, les collectivités ont mis en place des actions visant à réduire, trier à la source et valoriser les biodéchets produits par leurs restaurants collectifs (établissements scolaires, établissements médico-sociaux, établissements d'administration, etc.).

Dans ce contexte, AMORCE a souhaité réaliser, en partenariat avec l'ADEME, une enquête auprès des collectivités locales en charge d'un service de restauration collective pour dresser un premier bilan de la gestion des biodéchets des restaurants collectifs publics, évaluer les modes d'organisations retenus et les moyens mis en œuvre. Elle a également pour objectif d'identifier les points de blocage et les leviers afin de permettre aux établissements n'ayant pas initié un plan d'actions sur la gestion des biodéchets d'en tirer des enseignements pour réduire et valoriser les biodéchets produits. Cette publication présente les principaux résultats de cette enquête.



1. ENJEUX ET CADRE JURIDIQUE DE LA GESTION DES BIODÉCHETS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

1.1. DÉFINITION ET CHIFFRES CLÉS

Selon l'article R 541-8 du code de l'environnement, les biodéchets sont définis comme « **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 ».



Les biodéchets de la restauration collective et commerciale représenteraient un gisement de 1,1 Mt/an avec un ratio de production moyen de 173 g/repas. La part de la restauration soumise à la réglementation gros producteurs serait de l'ordre de 20 %, soit 221 Kt/an¹.

Pour le secteur de la restauration collective, des ratios de biodéchets produits par repas ont été définis en fonction du type de restauration.

Typologie de restaurant	Biodéchets
Cuisines centrales	11 g/repas
Satellites scolaires	125 g/repas
Autres sites de restauration collective	134 g/repas

Figure 1 : Production moyenne de biodéchets par type de restauration collective²

Les biodéchets produits par les établissements de restauration collective sont composés de déchets inévitables (par exemple : os, arêtes, coquilles d'œufs, épluchures, etc.) et de déchets évitables (restes de préparation, de distribution et de repas encore consommables). La part évitable relève du gaspillage alimentaire, dont la définition, portée au niveau national par le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, est « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée ». D'après les derniers chiffres de l'ADEME, l'ensemble des pertes et gaspillages alimentaires générés en France chaque année sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution, transport et consommation) est de l'ordre de 10 Mt. L'objectif de ce Pacte, co-signé par l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire en 2013, est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Les pertes et gaspillages alimentaires les plus importants se situent au stade de la consommation, représentant 33 % des 10 Mt gaspillées chaque année en France. La part des pertes en restauration représente 42 % du gaspillage au stade de la consommation, alors que seulement 15 % des repas sont pris hors foyer, le reste étant consommé à domicile.

Gaspillage alimentaire en restauration collective	Moyenne ADEME en g/personne/repas
École élémentaire	120
Collège	115
Lycée	100
Hôpital	175
EHPAD	155
Entreprise	75

Figure 2 : Ratio moyen de gaspillage alimentaire par type de restauration collective (source : ADEME)

¹ « Grenelle II : obligation de tri à la source pour les gros producteurs de biodéchets », ADEME, 2011

² « Étude estimative de la production de biodéchets au sein des établissements de restauration », GNR – ADEME, 2011



1.2. PRINCIPAUX ENJEUX

1.2.1. Environnementaux

Le gaspillage de denrées destinées à la consommation humaine a un fort impact sur l'environnement à plusieurs niveaux : production de gaz à effet de serre, consommation d'eau, utilisation de terres agricoles, rejets de polluants, etc. À l'échelle nationale, le gaspillage alimentaire représente 15,3 Mt équivalent CO₂, soit 3 % de l'ensemble des émissions³.

Par ailleurs, l'agriculture intensive et la surexploitation des sols sont, entre autres, à l'origine de l'appauvrissement des sols. Le besoin en amendement organique est élevé, tandis que la production de biodéchets est importante. Redonner de la valeur à la matière organique et promouvoir son retour au sol dans une logique d'économie circulaire fait partie des enjeux pour les années à venir.

1.2.2. Financiers

Le coût du gaspillage alimentaire au niveau national a été évalué par l'ADEME à 16 milliards d'euros (sur la base du prix de vente des produits gaspillés uniquement). Pour un établissement de restauration collective, le coût complet du gaspillage alimentaire (matières premières, énergie consommée, moyens humains dédiés, coût de gestion des déchets) a été estimé à 0,68 €/repas. Ce coût, qui représente une somme importante pour les établissements, peut être réduit par la mise en place d'actions visant à réduire le gaspillage alimentaire. Les économies ainsi réalisées peuvent être réinvesties par exemple dans une offre d'alimentation plus qualitative et durable.

Pour réduire les coûts de gestion des biodéchets, des actions de prévention peuvent être mises en place : réduction du gaspillage alimentaire, valorisation en alimentation animale, compostage en établissement, ...

1.3. CADRE RÉGLEMENTAIRE

1.3.1. Réglementation « gros producteurs de biodéchets »

Depuis le 1^{er} janvier 2012, « les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique, ou lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol » (article 204 de la loi du 12 Juillet 2010).

Le tri à la source des biodéchets peut se traduire par deux catégories de solutions, complémentaires l'une de l'autre :

- Compostage de proximité avec une gestion in situ : compostage individuel, compostage partagé, compostage en établissement
- Collecte séparée des biodéchets en porte-à-porte ou en point d'apport volontaire avec une gestion centralisée (dans une unité de compostage ou de méthanisation)

³ « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire », ADEME, 2016



Dans les deux cas, la finalité est la même : la matière fait l'objet d'un retour au sol, soit sur place par les producteurs de biodéchets (gestion in situ) soit à une échelle plus large avec mise sur le marché du compost (gestion centralisée).

La mise en œuvre de cette obligation s'est faite de manière progressive en fonction des seuils et échéances définis par l'arrêté du 12 juillet 2011. Ainsi, depuis le 1^{er} janvier 2016, toutes les personnes produisant plus de 10 tonnes par an de biodéchets ou 60 litres par an d'huiles alimentaires ont l'obligation de les trier à la source en vue de les valoriser.

Échéance	Biodéchets	Huiles alimentaires
1 ^{er} janvier 2012	120 tonnes/an	1 500 litres/an
1 ^{er} janvier 2013	80 tonnes/an	600 litres/an
1 ^{er} janvier 2014	40 tonnes/an	300 litres/an
1 ^{er} janvier 2015	20 tonnes/an	150 litres/an
1 ^{er} janvier 2016	10 tonnes/an	60 litres/an



À titre d'illustration, un restaurant collectif ouvert 140 jours/an et présentant un ratio de production de biodéchets de l'ordre de 134 g/repas, pourrait franchir le seuil gros producteurs de biodéchets à partir d'environ 53 repas par jour¹.

Figure 3 : Seuils de production de biodéchets et d'huile alimentaire d'après l'arrêté du 12 juillet 2011

La loi de transition énergétique pour la croissance verte (LTECV) du 17 août 2015⁴ a entériné cette généralisation du tri à la source des biodéchets pour tous les producteurs, y compris les ménages à l'horizon 2025. La date d'entrée en vigueur a été avancée d'un an par la Directive européenne sur les déchets du 30 mai 2018⁵. Ainsi, d'ici quelques années, l'ensemble des restaurants collectifs devront mettre en œuvre une solution de tri à la source et de valorisation de leurs biodéchets.

1.3.2. Réglementation sous-produits animaux

Les déchets de cuisine et de table des restaurants collectifs sont considérés, au titre de la réglementation sanitaire européenne, comme des sous-produits animaux de catégorie 3. Afin de maîtriser le risque sanitaire, leur valorisation doit respecter des obligations en matière de collecte, de transport et de traitement (traçabilité, lavage des contenants, hygiénisation, ...). Des dérogations nationales, autorisées par ce règlement, ont été fixées par l'arrêté du 9 avril 2018 relatif à l'utilisation des sous-produits animaux en compostage, méthanisation et compostage de proximité⁶. Cet arrêté encadre notamment la pratique du compostage de proximité en autorisant le compostage de déchets de cuisine et de table dans des installations de proximité ne disposant pas d'agrément sanitaire et n'étant pas enregistrées, à conditions que :

- La quantité maximale hebdomadaire de déchets de cuisine et de table compostée est de 1 tonne
- Les sites sont supervisés par une personne formée, qui doit notamment contrôler la bonne montée en température du tas en cours de compostage
- Les matières compostées en compostage de proximité (qui gardent le statut de sous-produits animaux de catégorie 3) peuvent être utilisées par l'exploitant du site ou les producteurs de biodéchets pour un usage dans les sols et hors sols y compris pour des activités de jardinage. Si le compost est normé, il peut être cédé à un tiers pour un usage local.

⁴ Loi n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte

⁵ Directive (UE) 2018/851 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets

⁶ Arrêté du 9 avril 2018 fixant les dispositions techniques nationales relatives à l'utilisation de sous-produits animaux et de produits qui en sont dérivés, dans une usine de production de biogaz, une usine de compostage ou en « compostage de proximité », et à l'utilisation du lisier



Lorsque la gestion des biodéchets est confiée à un tiers pour une valorisation dans une unité de valorisation organique (compostage ou méthanisation), une attestation annuelle de valorisation des biodéchets doit être remise, justifiant les quantités valorisées, leur nature et leur destination de valorisation.

1.3.3. Loi de transition énergétique pour la croissance verte

Dans la continuité des engagements pris dans le cadre du Pacte national anti-gaspi et du Programme national de prévention des déchets 2014-2020, la lutte contre le gaspillage alimentaire a été renforcée par la LTECV qui a introduit l'obligation de mettre en œuvre une démarche anti-gaspi dans tous les restaurants collectifs gérés par les établissements publics, les collectivités et l'État à partir du 1^{er} septembre 2016. La loi EGalim du 30 octobre 2018⁷ étend cette mesure à travers l'ordonnance du 21 octobre 2019⁸ à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective (publics et privés). La réalisation d'un diagnostic préalable incluant notamment l'approvisionnement durable des denrées sera désormais obligatoire. Par ailleurs, les établissements de restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour seront obligés de proposer une convention de don de leurs excédents à des associations d'aide alimentaire habilitées. Ces mesures entreront en vigueur dans un délai d'un an à compter de la publication de l'ordonnance. Enfin, ces établissements devront rendre publics, dès le 1^{er} janvier 2020, leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



⁷ Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

⁸ Ordonnance n°2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire



2. PRÉSENTATION DE L'ENQUÊTE

2.1. OBJECTIF

Cette enquête réalisée par AMORCE visait plusieurs objectifs :

- Identifier les moyens mis en œuvre par les collectivités (communes, intercommunalités, conseils départementaux, conseils régionaux) pour réduire et gérer les biodéchets produits par leurs propres restaurants collectifs
- Identifier les moyens mis en œuvre par les établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) à compétence collective ou collecte/traitement pour accompagner leurs collectivités adhérentes dans la réduction et la gestion des biodéchets produits par leurs établissements de restauration collective
- Évaluer le niveau de mise en œuvre de la réglementation applicable à la gestion des biodéchets des restaurants collectifs publics (mise en œuvre d'une démarche anti-gaspi et tri à la source des biodéchets)
- Recenser les freins et leviers à la mise en œuvre de ces obligations

Les biodéchets concernés par cette enquête sont uniquement les déchets alimentaires (sans les déchets verts).

2.2. MÉTHODE

Une enquête a été envoyée fin mai 2018 à l'ensemble des EPCI à compétence collective et collecte/traitement adhérentes et des communes du réseau AMORCE, ainsi qu'à l'ensemble des Conseils départementaux et Conseils régionaux (exceptés ceux dont nous n'avions pas de contact). Les syndicats à compétence traitement uniquement n'étaient pas concernés. L'enquête s'est terminée début juillet 2018 après 6 semaines d'enquête.

Le questionnaire était composé de 82 questions, pour la plupart à réponses fermées. Seulement 16 questions étaient obligatoires pour pouvoir poursuivre le questionnaire.

Les questions étaient divisées en 6 grandes parties :

- 1) Profil de la collectivité
- 2) État des lieux de la restauration collective publique
- 3) Tri à la source et valorisation des biodéchets dans les restaurants collectifs gérés par les collectivités sondées
- 4) Tri à la source et valorisation des biodéchets dans les restaurants collectifs gérés par les adhérents des collectivités sondées (questions posées uniquement aux EPCI à compétence collective ou collecte/traitement)
- 5) Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs gérés par les collectivités sondées
- 6) Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs gérés par les adhérents des collectivités sondées (questions posées uniquement aux EPCI à compétence collective ou collecte/traitement)



Le questionnaire a été envoyé à 501 collectivités, réparties de la façon suivante :

- 396 EPCI à compétence collecte ou collecte/traitement et communes du réseau d'AMORCE (collectivités adhérentes au titre des déchets)
- 92 conseils départementaux
- 13 conseils régionaux

2.3. REPRÉSENTATIVITÉ DE L'ÉCHANTILLON DE RÉPONSES

Sur les 501 invitations envoyées, 99 questionnaires ont été reçus et exploités (ce qui représente 20 % des collectivités sollicitées) dont 68 réponses complètes.

L'ensemble des questions n'étant pas obligatoire ou ne concernant pas toutes les collectivités, une taille d'échantillon différente a été utilisée pour l'exploitation de certaines données et les conclusions tirées doivent être nuancées en conséquence. La taille de l'échantillon utilisée pour construire chaque graphique est précisée en légende.

Par ailleurs, certaines parties du questionnaire n'étaient accessibles qu'à une typologie de collectivités. C'était par exemple le cas pour les parties 4 et 6, qui étaient destinées uniquement aux ECPI à compétence collecte ou collecte/traitement.

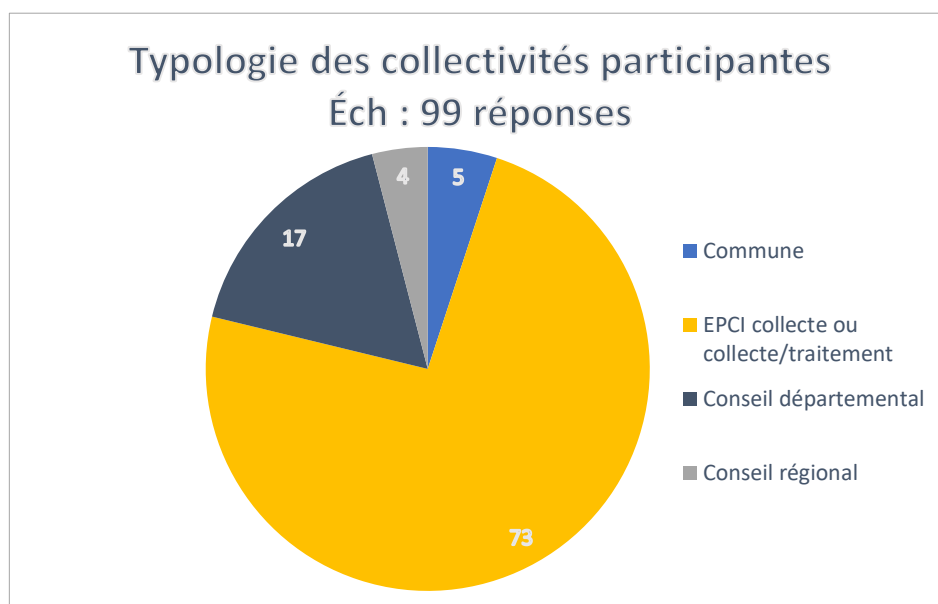


Figure 4 : Typologie de l'échantillon de réponses

Plus de $\frac{3}{4}$ des collectivités qui ont répondu à l'échantillon sont des EPCI à compétence collecte ou collecte/traitement (73 collectivités). 17 conseils départementaux et 4 conseils régionaux ont également participé à l'enquête. Enfin, les communes de l'échantillon sont au nombre de 5.



2.4. ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

40 % des collectivités ont déclaré assurer en propre un service de restauration collective : il s'agit principalement des conseils régionaux et départementaux, et dans une moindre mesure des communes. En revanche, seuls 20 % des EPCI ont indiqué exercer cette compétence. Cela s'explique par le fait que la compétence restauration est une compétence facultative pour les communes et les intercommunalités, alors qu'elle est obligatoire pour les départements et régions, qui gèrent respectivement la restauration collective des collèges et des lycées.

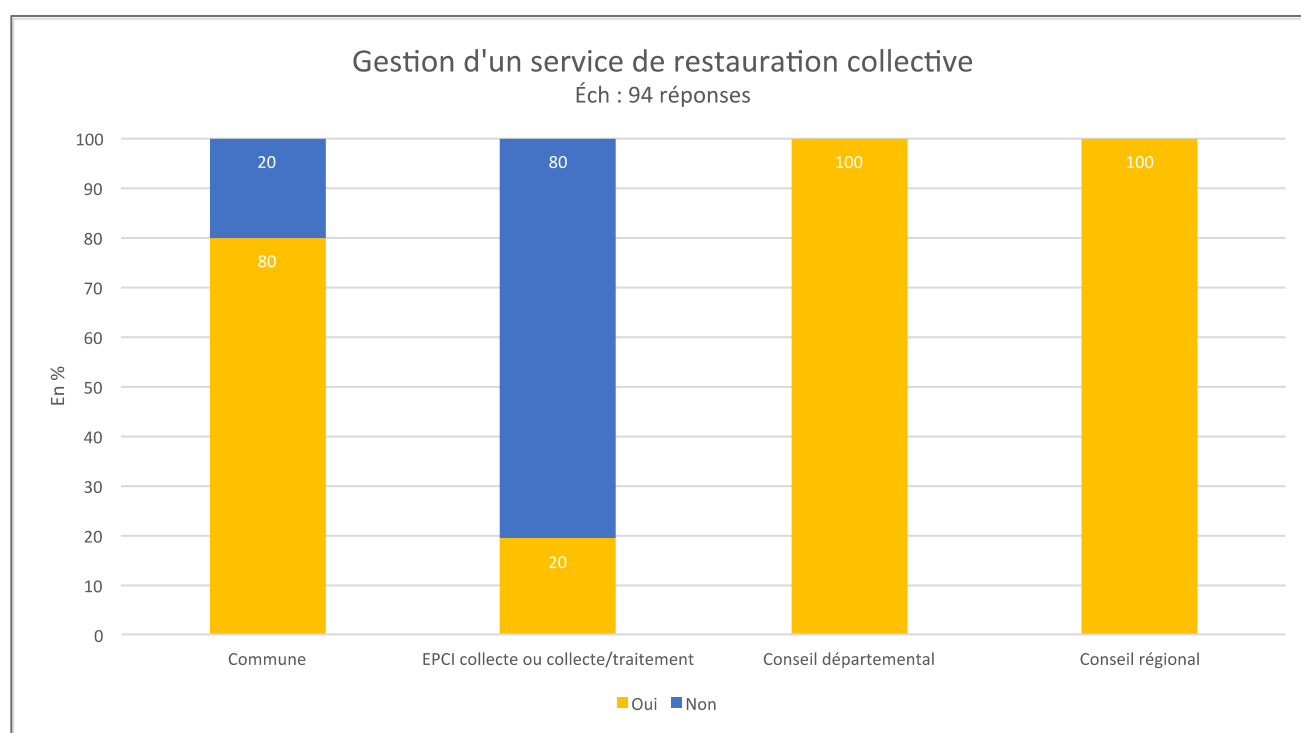


Figure 5 : Gestion d'un service de restauration collective en fonction de la typologie de la collectivité

Par ailleurs, les EPCI à compétence collecte et/ou traitement ont indiqué que leurs collectivités adhérentes (communes, intercommunalités, ...) assuraient principalement la gestion de restaurants collectifs scolaires, de crèches et d'EPHAD.

La suite des questions de cette partie concerne uniquement les collectivités de l'échantillon ayant indiqué gérer un service de restauration collective.

2.4.1. Diversité des établissements

La diversité des typologies de restaurants collectifs gérés par les EPCI et les communes est plus grande que celle gérée par les conseils départementaux et régionaux.

En effet, les 4 communes de l'échantillon ont indiqué gérer la restauration collective des écoles maternelles et primaires de leur territoire. Seule une commune a indiqué gérer également d'autres établissements tels que des crèches, collèges, EPHAD ou encore des restaurants administratifs.



69 % des 13 EPCI de l'échantillon sont en charge des crèches et écoles de leur territoire. 38 % ont indiqué être en charge des EPHAD, 31 % de collèges, 31 % des restaurants administratifs, 15 % des lycées et 15 % d'autres établissements médico-sociaux.

94 % des 16 conseils départementaux de l'échantillon gèrent la restauration collective des collèges et 38 % celle des restaurants administratifs.

Enfin, les 4 conseils régionaux de l'échantillon gèrent la restauration collective des lycées. Seuls deux d'entre eux (soit 50 %) ont indiqué également gérer celle des restaurants administratifs.

2.4.2. Nombre moyen d'établissements gérés par collectivité

Sur la base de l'échantillon de collectivités ayant répondu à cette question, des ratios moyens de nombre d'établissements sous la gestion des collectivités ont pu être estimés :

- 19 établissements par EPCI (majoritairement des écoles et crèches)
- 65 établissements par conseil départemental (majoritairement des collèges)
- 147 établissements par conseil régional (majoritairement des lycées)

Pour les communes, le ratio n'est pas représentatif car, du fait de la petite taille de l'échantillon (4 collectivités) et de la présence de communes de tailles et de types très variées (une des communes de l'échantillon gère à elle seule 670 écoles et 326 crèches), le ratio varie de 2 établissements/commune à 299 établissements/commune selon l'échantillon utilisé pour le calcul.

2.4.3. Mode de gestion des établissements

41 des 69 collectivités de l'échantillon (soit 59 %) ont indiqué assurer en régie les services de restauration collective (toutes typologies de restaurants et de collectivités confondues). Dans le détail, la gestion en régie est le mode de gestion majoritaire au niveau des collèges et lycées : 94 % pour les collèges et 67 % pour les lycées auxquels s'ajoutent 17 % de gestion mixte régie/prestataire pour ces derniers.

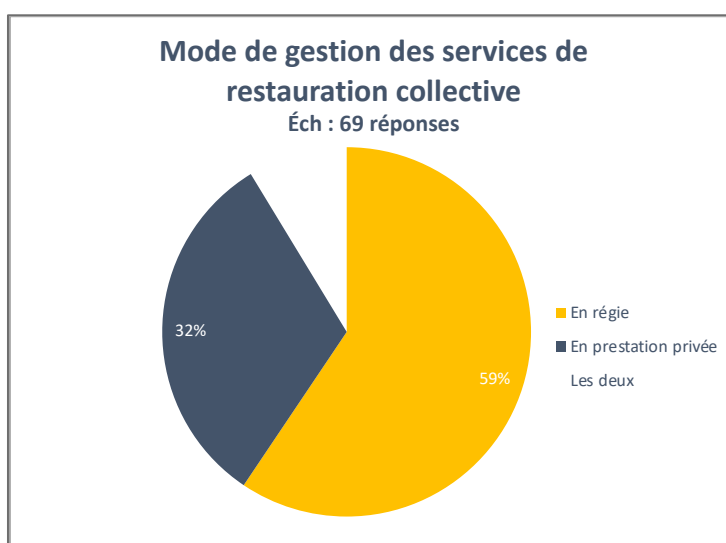


Figure 6 : Mode de gestion des restaurants collectifs publics



3. ANALYSE DES RÉSULTATS

3.1. CONNAISSANCE DE LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE À LA GESTION DES BIODÉCHETS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Cette partie concerne les collectivités assurant une compétence restauration collective sur leur territoire, sauf cas contraire mentionné.

Obligation de mettre en place une démarche anti-gaspi dans les restaurants collectifs publics

19 des 26 collectivités ayant répondu (soit 73 % de l'échantillon) connaissent l'obligation concernant la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs des établissements publics, mais toutes ne l'appliquent pas encore.

Pour 9 d'entre elles (sur 17 soit 53 %), ces démarches ont été initiées avant l'entrée en vigueur de l'obligation. 4 collectivités (24 %) les ont mises en œuvre au moment de son entrée en vigueur, tandis que les 4 dernières collectivités l'ont fait après (24 %).

Néanmoins, la connaissance de cette obligation semble diminuer avec la taille de la collectivité. En effet, seulement 50 % des EPCI (11 collectivités sur 22) ont indiqué que leurs collectivités adhérentes assurant une compétence restauration collective (communes principalement) connaissent cette obligation.

Obligation de mettre en place un tri à la source des biodéchets pour les gros producteurs (> 10 t/an)

90 % des collectivités de l'échantillon (soit 27 collectivités sur 30) connaissent cette obligation. Dans le détail, l'ensemble des conseils départementaux et régionaux (soit respectivement 13 et 3 collectivités) ainsi que 90 % des EPCI ont indiqué la connaître. En revanche, les communes ont une connaissance moins poussée de cette réglementation : seules 33 % (soit 1 collectivité sur 3) ont indiqué la connaître.

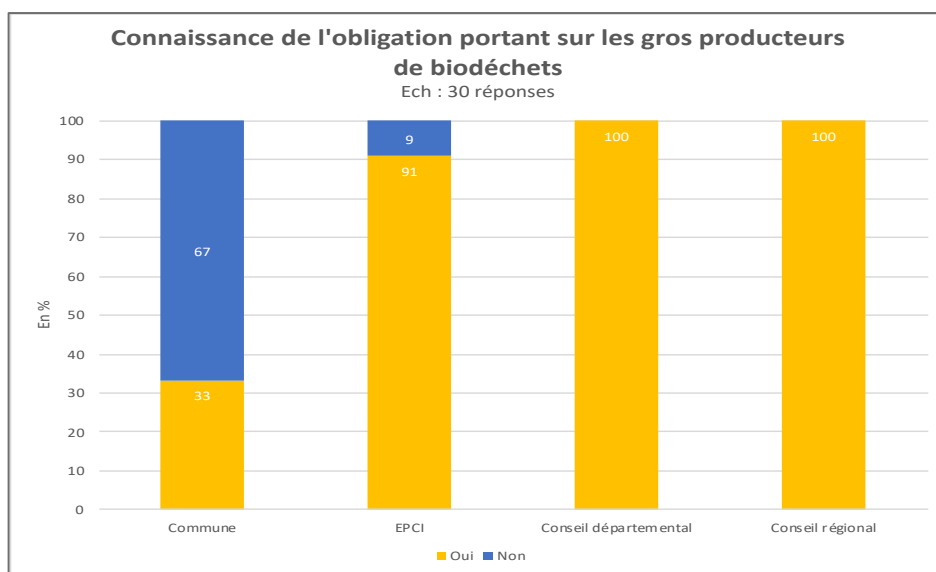


Figure 7 : Connaissance de la réglementation gros producteurs en fonction de la typologie de la collectivité



Comme pour l'obligation sur la démarche anti-gaspi, la connaissance de la réglementation gros producteurs de biodéchets est plus faible du côté des collectivités adhérentes des EPCI assurant une compétence restauration collective : 64 % des EPCI (soit 18 collectivités sur 28) ont indiqué que leurs collectivités adhérentes connaissaient cette obligation.

Au niveau du nombre d'établissements concernés par cette réglementation, 39 % des collèges (soit 185 établissements sur 469, pour un échantillon de 11 collectivités) et 86 % des lycées sont concernés (274 établissements sur 317, pour un échantillon de 2 collectivités). Les restaurants administratifs sont, quant à eux, 91 % à être concernés (soit 10 établissements sur 11, pour un échantillon de 5 collectivités).

Au niveau des collèges, 54 % des établissements concernés ont, pour le moment, mis en place une solution de tri à la source des biodéchets.

Certaines collectivités (principalement des conseils départementaux et régionaux) se sont inscrites dans des démarches éco-exemplaires en mettant en place un tri à la source des biodéchets dans des établissements se situant en-dessous du seuil gros producteurs de biodéchets.



PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- La réglementation sur les gros producteurs de biodéchets, plus ancienne, est mieux connue des collectivités que celle sur le gaspillage alimentaire
- Les plus petites collectivités (notamment les communes) peuvent parfois manquer d'informations au sujet des réglementations en vigueur sur les biodéchets

3.2. GESTION DES BIODÉCHETS DES RESTAURANTS COLLECTIFS PUBLICS

Dans la suite du rapport, sauf cas contraire mentionné, les résultats sont présentés pour toutes typologies de collectivités confondues.

3.2.1. DÉMARCHE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

88 % des collectivités de l'échantillon (soit 23 collectivités sur 26) ont mis en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants collectifs.

56 % des collectivités (soit 13 collectivités sur 26) ont mis en place ce type de démarche dans une partie de leurs établissements seulement. Il s'agit la plupart des temps d'un déploiement progressif, visant à terme la couverture de l'ensemble des établissements.

Si on regarde plus spécifiquement les conseils départementaux et régionaux, des démarches anti-gaspi sont déjà engagées sur l'ensemble de leurs établissements (respectivement les collèges et les lycées) pour la plupart d'entre eux (75 % des conseils départementaux et 100 % des conseils régionaux).

Actions engagées



Des actions anti-gaspi variées sont mises en place par les collectivités dans leurs établissements :

- Sensibilisation des convives à travers des affichages ou animations (100 % des collectivités)
- Diagnostics comprenant des pesées (96 % des collectivités)
- Réorganisation du service et de la salle de restauration avec par exemple un positionnement du pain en fin de service, la mise en place d'un bar à salade ou la transmission des effectifs journaliers aux gestionnaires (87 % des collectivités)
- Actions au niveau de la préparation comme par exemple l'ajustement des grammages ou la mise en œuvre de nouvelles recettes (83 % des collectivités)
- Formation du personnel et des animateurs (78 % des collectivités)
- Don des surplus de production à des associations d'aide alimentaire (9 % des collectivités)

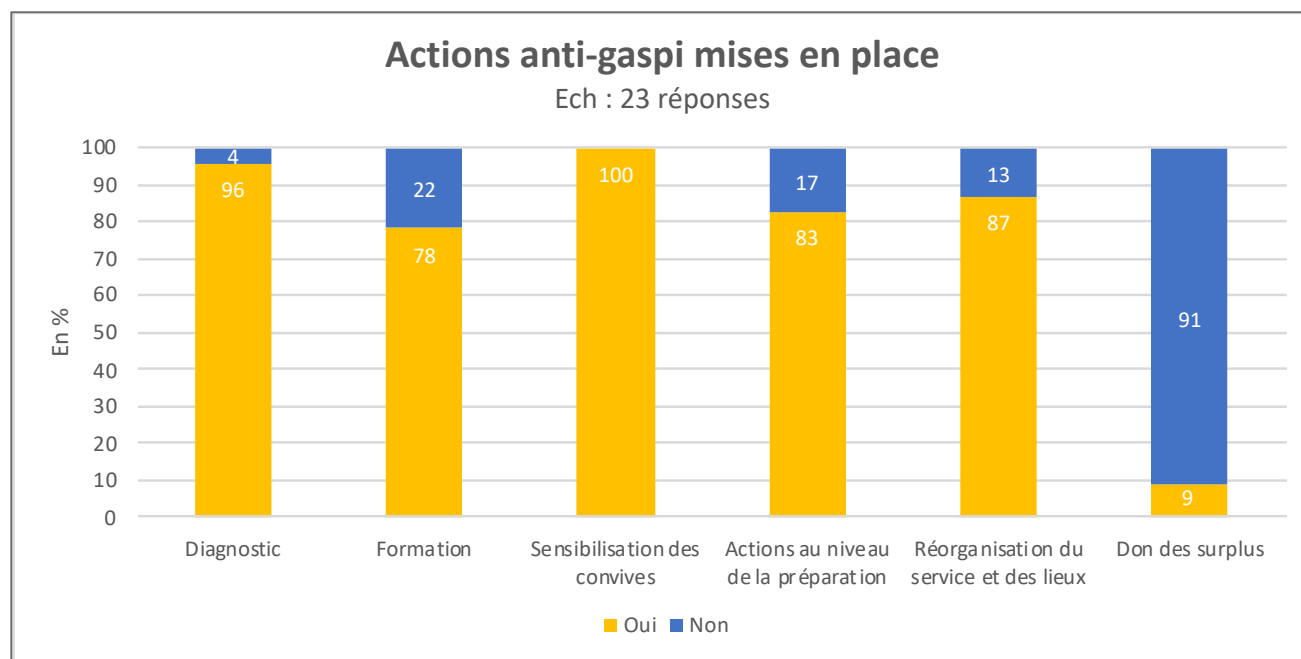


Figure 8 : Typologie des actions anti-gaspi mises en œuvre

Par ailleurs, 40 % des collectivités (soit 4 collectivités sur 10) dont la restauration collective est déléguée à un prestataire ont indiqué avoir revu leurs marchés pour intégrer des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire.

Enfin, 76 % des collectivités (soit 13 collectivités sur 17) ont indiqué avoir travaillé sur la question spécifique de l'ajustement des portions livrées/préparées aux besoins réels des convives pour réduire le gaspillage alimentaire causé par des grammages inadaptés.



Pour aller plus loin sur cette question, AMORCE a publié un guide en partenariat avec l'ADEME sur les leviers d'ajustement des grammages en restauration collective⁹.

⁹ [DT 108 – Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : recommandations et bonnes pratiques pour ajuster les grammages des portions, AMORCE, 2019](#)



Bilan des démarches

86 % des collectivités (soit 18 collectivités sur 21) ont observé une baisse du gaspillage alimentaire dans leurs établissements de restauration collective après avoir mis en place des démarches anti-gaspi.

En moyenne, la réduction du gaspillage alimentaire observée est de 23 % (échantillon de 13 collectivités). Pour 44 % des collectivités (soit 4 collectivités sur 9), la mise en place d'une démarche anti-gaspi leur a permis de descendre en dessous des seuils de gros producteurs de biodéchets pour l'un ou plusieurs des établissements concernés.

Pour 69 % des collectivités (soit 9 collectivités sur 13), les démarches anti-gaspi ont permis de réaliser des économies, a minima sur une partie des établissements. L'ensemble des collectivités ont indiqué avoir réinvestie ces économies dans une offre alimentaire plus durable (produits locaux, de saison ou encore produits issus de l'agriculture biologique). 22 % des collectivités ont également indiqué avoir répercuté ces économies sur le prix du repas et 11 % ont réalisé des investissements pour acheter du nouveau matériel par exemple.



PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- La majorité des collectivités ont mis en œuvre une démarche anti-gaspi dans leurs établissements de restauration collective (a minima une partie des établissements)
- Ces démarches ont parfois été mise en place de manière anticipée par rapport à l'entrée en vigueur de la loi, montrant la mobilisation des collectivités sur la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Lorsqu'une démarche anti-gaspi est mise en place, des résultats sont visibles rapidement, permettant de réaliser des économies qui sont principalement réinvesties dans une alimentation de qualité ainsi que dans l'achat de nouveaux matériels adaptés

3.2.2. TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS

20 des 31 collectivités ayant répondu (soit 65 % de l'échantillon) ont mis en place un tri à la source des déchets alimentaires produits dans leurs restaurants collectifs.

Il s'agit principalement des conseils départementaux et des conseils régionaux, qui gèrent respectivement les collèges et les lycées.


Pour 7 collectivités (soit 23 %), ce tri à la source se traduit par une solution de compostage de proximité (principalement du compostage en bac), pour 3 collectivités il s'agit d'une collecte séparée en porte-à-porte tandis que pour 10 collectivités les deux solutions sont déployées à l'échelle du territoire (certains établissements pratiquent le compostage tandis que d'autres sont collectés en porte-à-porte).



Compostage de proximité

L'ensemble des collectivités de l'échantillon de réponses (13 collectivités) ont indiqué utiliser les matières compostées au sein de l'établissement producteur.

Le coût à la tonne du compostage en bac au sein des établissements producteurs est de l'ordre de 500 € HT (estimation réalisée à partir des données fournies par 3 collectivités).

 Une analyse plus fine du coût du compostage partagé est proposée dans la publication AMORCE DT 106 « Observatoire national des coûts et performance du compostage de proximité »¹⁰ publié en janvier 2019.

Collecte séparée

Au niveau du matériel de pré-collecte utilisée pour la collecte séparée, 8 collectivités de l'échantillon sur 13 (soit 62 %) ont mis en place une table de tri (mobile ou intégrée à la desserte de plonge) et 3 collectivités se sont équipées de bacs roulants spécifiques (volume variant de 120 à 1 000 litres). Aucune collectivité de l'échantillon n'utilise de sacs de pré-collecte transparents ou de housses de protection des bacs.




La collecte de biodéchets des restaurants collectifs est intégrée dans le circuit de collecte des biodéchets des ménages pour 4 collectivités sur 5 (soit 80 %). Parmi les établissements collectés par un opérateur privé en dehors du cadre du SPGD, 2 collectivités de l'échantillon sur 5 (soit 40 %) ont indiqué recevoir une attestation annuelle des quantités de biodéchets collectés et valorisés. L'obligation de délivrer aux producteurs ou détenteurs de biodéchets une attestation annuelle mentionnant les quantités, la nature et la destination des biodéchets valorisés l'année précédente a été introduite par le décret du 10 mars 2016. Cette attestation, obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2016, doit être délivrée par les tiers chargés de la collecte.

Au niveau des ratio de collecte, seules 6 collectivités ont indiqué les quantités de biodéchets collectés en 2017 sur leurs établissements. Un ratio moyen de 8,21 tonnes/établissement/an a été estimé au global. En détail, on obtient un ratio de 5,64 tonnes/établissement/an pour les collèges, 9,47 pour les lycées et 17,38 pour les restaurants administratifs. Cependant, au vu du faible nombre de réponses sur cette question, ces données sont difficilement exploitables.

Une fois collectés, les biodéchets sont envoyés en méthanisation pour 7 collectivités sur 12 (soit 59 %) et en compostage pour une collectivité (soit 8 %). 4 collectivités (soit 33 %) ont indiqué que les deux modes de valorisation étaient utilisés sur leur territoire pour traiter les biodéchets des restaurants collectifs.



Par ailleurs, les données sur les coûts sont difficilement exploitables au vu du faible taux de retour sur cette question.

 L'étude technico-économique de la collecte séparée des biodéchets¹¹ de l'ADEME donne des éléments chiffrés sur le coût à la tonne d'une collecte séparée de biodéchets (déchets alimentaires avec ou sans déchets verts, mais pas déchets verts seuls).

¹⁰ DT 106 – Observatoire national des coûts et performance du compostage de proximité, AMORCE, 2019

¹¹ Étude technico-économique de la collecte séparée des biodéchets, ADEME, 2018



PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- La mise en place du tri à la source des biodéchets n'est pas à l'heure actuelle généralisée à l'ensemble des établissements : les plus gros établissements produisant des quantités importantes de biodéchets (de type cantines d'un collège ou d'un lycée) sont davantage impliqués dans ce type de démarche que les plus petits établissements (cantines d'écoles par exemple). Ceci s'explique notamment par le fait que les établissements de taille importante sont pour la plupart soumis à la réglementation gros producteurs de biodéchets, contrairement aux plus petits qui n'ont pour le moment pas d'obligation réglementaire de trier leurs biodéchets
- La solution du compostage de proximité semble être la solution privilégiée par les établissements pour trier à la source leurs biodéchets : en plus du coût économique généralement moins élevé que la mise en place d'une collecte séparée, l'aspect pédagogique est très intéressant pour les établissements scolaires qui utilisent les composteurs comme outil de sensibilisation



3.3. ANALYSE DES FREINS ET LEVIERS À LA MISE EN ŒUVRE DE CES OBLIGATIONS

3.3.1. FREINS RENCONTRÉS

Les freins exprimés par les collectivités sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	Tri à la source des biodéchets
<ul style="list-style-type: none"> • Manque de moyens humains, à la fois au sein de la collectivité pour accompagner et coordonner les projets et à la fois au sein des établissements pour mettre en œuvre et suivre les actions • Manque de personnels formés dans les établissements • Complexité des marchés publics de restauration collective • Méconnaissance des obligations réglementaires • Manque de moyens financiers • Manque de souplesse vis-à-vis des recommandations du GEMRCN (groupement d'études des marchés de restauration collective et nutrition) • Manque de place pour l'installation de matériel (table de tri par exemple) • Temps de mise en place des projets qui peut être long • Manque de volonté de la direction de l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> • Manque de moyens humains, à la fois au sein de la collectivité pour accompagner et coordonner les projets et à la fois au sein des établissements pour mettre en œuvre et suivre les actions • Méconnaissance des quantités de biodéchets produites par les établissements • Surcoûts de la gestion des biodéchets par rapport aux OMR • Absence de solutions proposées par le SPGD • Manque d'exutoires • Manque de place

Le manque de moyens humains, que ce soit au sein de la collectivité ou des établissements, est le principal frein évoqué par les collectivités pour la mise en place d'actions anti-gaspi et de solutions de tri à la source des biodéchets. Les surcoûts pouvant être engendrés par la mise en place de solutions de tri à la source des biodéchets apparaît également comme un frein important, ainsi que le manque de place ou d'exutoires.



3.3.2. LEVIERS IDENTIFIÉS

Les facteurs de réussite exprimés par les collectivités sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire	Tri à la source des biodéchets
<ul style="list-style-type: none"> • Mobilisation multi-acteurs • Réalisation d'un diagnostic collaboratif impliquant l'ensemble des acteurs (personnel de cantine, convives, prestataire, ...) • Valorisation du personnel de cuisine • Définition d'un plan d'actions avec un déploiement progressif • Exemplarité des établissements et de la collectivité • Mise à disposition de solutions techniques et de kits de communication clés en main par le SPGD • Accompagnement du SPGD dans la mise en œuvre et le suivi des actions à travers des dispositifs de financements, de formation ou d'animation 	<ul style="list-style-type: none"> • Volonté de mettre en place une démarche d'éco-exemplarité • Solution adaptée à la place disponible pour le tri et le stockage des biodéchets • Accompagnement technique et financier par le SPGD dans la mise en œuvre et le suivi des solutions (financement d'animations, fourniture de matériel, approvisionnement en broyat, formation des agents ou référents de site, etc.) • Implication du personnel sur place • Développement des filières d'exutoire • Existence de solutions techniques et de kits de communication clés en main • Maîtrise des coûts

Dans les deux cas, la mise en place d'une démarche multi-partenariale, valorisant le personnel et s'appuyant sur les outils existants semble être un facteur de réussite important. L'aspect exemplarité de la collectivité est également un aspect important. Enfin, l'accompagnement des établissements par les collectivités supra pour la réalisation de diagnostic, la formation du personnel ou encore la sensibilisation des élus sont des leviers majeurs.



PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

La mise à disposition de moyens humains, techniques et financiers est un facteur déterminant dans la mise en œuvre et la réussite de ces démarches : il faut pour cela du personnel impliqué et formés au sein des établissements et un accompagnement de la collectivité supra



3.4. ACCOMPAGNEMENT PROPOSÉ PAR LES COLLECTIVITÉS EN CHARGE DU SPGD POUR LA GESTION DES BIODÉCHETS DES RESTAURANTS COLLECTIFS DE LEUR TERRITOIRE

Cette partie concerne uniquement les EPCI à compétence collecte ou collecte/traitement n'assurant pas de compétence restauration collective en propre sur leur territoire, cette compétence étant assurée par leurs collectivités infra.

3.4.1. Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

75 % des EPCI (soit 33 collectivités sur 44) ont indiqué que leurs collectivités adhérentes avaient mis en place des démarches anti-gaspi dans au moins une partie de leurs établissements de restauration collective, principalement des établissements de restauration scolaire (écoles, collèges et lycées). 16 % des collectivités ne disposent pas de cette information.

83 % des collectivités (soit 35 collectivités sur 42) proposent un accompagnement à leurs collectivités adhérentes pour mettre en place des démarches anti-gaspi dans leurs restaurants collectifs. Les dispositifs d'accompagnement mis en place par les EPCI se traduisent principalement par des actions de sensibilisation (30 collectivités sur 35 soit 86 %), l'aide à la réalisation de diagnostics (27 collectivités sur 35 soit 77 %), le suivi et l'accompagnement des actions (25 collectivités sur 35 soit 71 %) ou encore la formation des personnels (15 collectivités sur 35 soit 43 %). Plus rarement (5 collectivités sur 35 soit 15 %), un accompagnement va être proposé pour la recherche de partenariats et la mise en relation avec des acteurs de l'aide alimentaire.

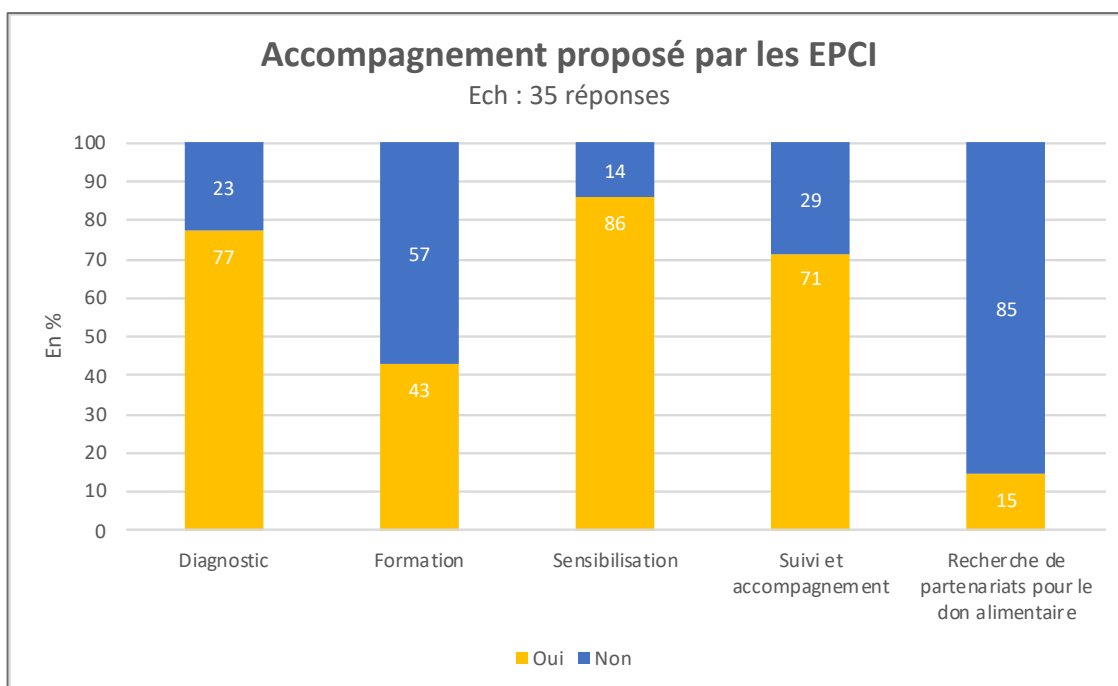


Figure 9 : Accompagnement anti-gaspi proposé par les EPCI à leurs collectivités adhérentes

80 % des collectivités (soit 4 collectivités sur 5) qui ne proposent pas encore d'accompagnement à leurs adhérents ont indiqué envisager à plus ou moins long terme la mise en place de ce type d'accompagnement.



3.4.2. Tri à la source des biodéchets

78 % des collectivités (soit 36 collectivités sur 46) ont indiqué qu'au moins une solution de tri à la source des biodéchets avait été mise en place par leurs collectivités adhérentes dans leurs restaurants collectifs : pour 52 % des collectivités il s'agit d'une valorisation in situ (compostage en bac principalement) et pour 20 % d'une collecte séparée.

Dans le détail au sein de chaque établissement (sur la base d'un échantillon de 626 établissements regroupés dans 18 collectivités), la solution de tri à la source des biodéchets la plus fréquente est le compostage de proximité : 72 % des établissements compostent en bac, 9 % en chalet.

La collecte séparée a été mise en place dans 15 % des établissements (principalement des écoles). Pour 40 % des collectivités concernées par une collecte séparée (soit 2 collectivités sur 5), cette collecte des biodéchets des restaurants collectifs de leur territoire s'est faite dans le cadre d'un circuit de collecte comprenant les déchets des ménages. Pour les 3 autres collectivités, il s'agit d'une collecte dédiée. Par ailleurs, seule 1 collectivité a indiqué remettre systématiquement aux établissements gros producteurs de biodéchets une attestation annuelle pour justifier des quantités de biodéchets valorisées. Pour 60 % des collectivités (3 collectivités sur 5), le financement de cette collecte séparée de biodéchets se fait via la TEOM, les 40 % restant finançant ce service via la redevance spéciale.

2 % des établissements utilisent un déshydrateur (uniquement des lycées, ce qui peut s'expliquer par le coût élevé de l'installation rendant son amortissement plus facile lorsque les quantités à valoriser sont importantes) et 1 % un composteur électromécanique. Enfin, quelques collectivités ont indiqué qu'une valorisation en alimentation animale était réalisée.

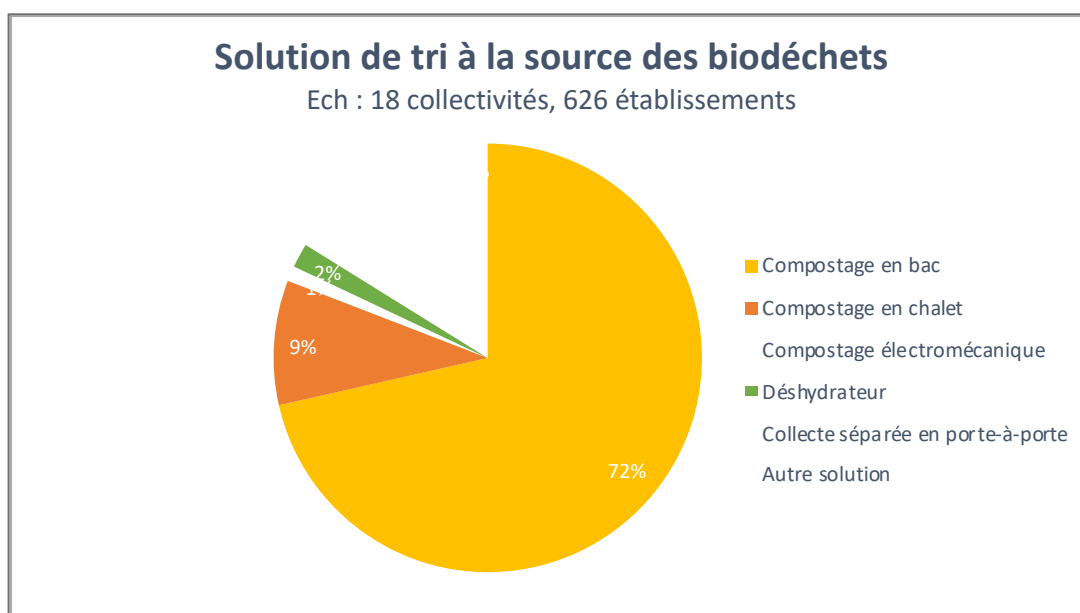


Figure 10 : Solutions de tri à la source des biodéchets mises en œuvre dans les établissements

95 % des EPCI (soit 20 collectivités sur 21) ont accompagné leurs collectivités adhérentes dans la mise en place de solution de valorisation in situ. Ces accompagnements se traduisent notamment par la fourniture de matériel (90 % des collectivités), un suivi/accompagnement des sites (85 %) et la formation du personnel (80 %).



PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Les collectivités en charge du SPGD proposent pour la plupart un accompagnement à la mise en œuvre d'une démarche anti-gaspi et de solutions de tri à la source des biodéchets pour les collectivités de leurs territoires (communes principalement)
- La solution de tri à la source la plus déployée est le compostage au sein des établissements



CONCLUSION

Ce rapport d'enquête, réalisé par AMORCE en partenariat avec l'ADEME, dresse un état des lieux des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et des solutions de tri à la source des biodéchets mises en œuvre par les collectivités dans leurs établissements de restauration collective. Les résultats et analyses présentés permettent d'avoir une première vision du niveau de mise en œuvre des obligations qui incombent à aux établissements publics de restauration collective vis-à-vis de leurs biodéchets produits. Néanmoins, au vu de la taille de l'échantillon qui est restreint sur un certain nombre de réponses, notamment les données technico-économiques, les analyses sont à nuancer et mériteraient d'être approfondies par la suite.

La restauration collective publique est principalement assurée par les communes, les conseils départementaux et les conseils régionaux. Seules 20 % des EPCI de l'échantillon assurent cette compétence sur leur territoire. Cette compétence est dans la majorité des cas assurée en régie.

La question de la réduction du gaspillage alimentaire au sein des restaurants collectifs des collectivités est bien prise en compte, avec 88 % des collectivités de l'échantillon qui ont mis en place une démarche anti-gaspi sur au moins une partie des restaurants dont elles ont la gestion. La mise en œuvre du tri à la source des biodéchets est également relativement bien intégrée avec 65 % des collectivités de l'échantillon qui ont mis en place des solutions de compostage de proximité ou de collecte séparée des biodéchets. Par ailleurs, les EPCI à compétence collecte ou collecte/traitement sont également nombreux à proposer un accompagnement à leurs collectivités adhérentes pour les aider dans la gestion des biodéchets produits par les restaurants dont elles ont la gestion.

D'une manière générale, les collectivités ont connaissance de l'obligation de mise en œuvre d'une démarche anti-gaspi et de la réglementation sur les gros producteurs de biodéchets. Pour certaines, cette mise en œuvre a été anticipée sur une partie de leurs établissements avant l'entrée en vigueur des dispositions, traduisant entre autres la volonté d'éco-exemplarité de la collectivité.

Cependant, pour aller plus loin dans le déploiement de la lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en œuvre du tri à la source des biodéchets, cette enquête a montré que certains freins d'ordre réglementaire (manque de connaissance du cadre juridique, compréhension difficile), organisationnels (manque de place pour installer de nouveaux dispositifs, manque de personnels, besoin en formation et en accompagnement, ...) et financiers existaient. Par ailleurs, il y a un manque de connaissance des pratiques existantes sur le territoire et un besoin de mise en relation avec les autres collectivités en charge de la restauration collective.



Liste des figures

- **Figure 1 : Production moyenne de biodéchets par type de restauration collective..... 7**
- **Figure 2 : Ratio moyen de gaspillage alimentaire par type de restauration collective (source : ADEME)..... 7**
- **Figure 3 : Seuils de production de biodéchets et d'huile alimentaire d'après l'arrêté du 12 juillet 2011 9**
- **Figure 4 : Typologie de l'échantillon de réponses12**
- **Figure 5 : Gestion d'un service de restauration collective en fonction de la typologie de la collectivité.....13**
- **Figure 6 : Mode de gestion des restaurants collectifs publics.....14**
- **Figure 7 : Connaissance de la réglementation gros producteurs en fonction de la typologie de la collectivité15**
- **Figure 8 : Typologie des actions anti-gaspi mises en œuvre17**
- **Figure 9 : Accompagnement anti-gaspi proposé par les EPCI à leurs collectivités adhérentes23**
- **Figure 10 : Solutions de tri à la source des biodéchets mises en œuvre dans les établissements.....24**



Glossaire

EPCI : Établissement public de coopération intercommunale

EPHAD : Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

GEMRCN : Groupement d'étude des marchés de la restauration collective nationale

LTECV : **Loi de transition énergétique pour la croissance verte**

OMA : Ordures ménagères et assimilées

OMR : Ordures ménagères résiduelles

PAP : Porte-à-porte

PAV : Point d'apport volontaire

RS : Redevance spéciale

SPGD : Service public de gestion des déchets

TEOM : Taxe d'enlèvement des ordures ménagères



AMORCE

18, rue Gabriel Péri – CS 20102 – 69623 Villeurbanne Cedex

Tel : 04.72.74.09.77 – Fax : 04.72.74.03.32 – Mail : amorce@amorce.asso.fr

www.amorce.asso.fr -  [@AMORCE](https://twitter.com/AMORCE)

