

Le tri des Biodéchets, une obligation pour tous les professionnels

Le tri à la source des biodéchets est obligatoire pour tous les professionnels, quelle que soit la quantité, depuis le 1er janvier 2024. Il s'agit des déchets alimentaires et des déchets verts.

Je suis un professionnel, comment faire ?

1/ Réduire

En premier lieu, favorisez la prévention et la réduction à la source de vos biodéchets. La CMA propose des formations sur le gaspillage alimentaire et, sur certains territoires, un diagnostic « Artisan Zéro Gaspi ».

2/ Connaitre

Il est recommandé de réaliser des pesées de vos biodéchets pour estimer les quantités et adapter les solutions en fonction.

3/ Choisir

Il existe 3 possibilités de gestion de vos biodéchets : la collecte par le service public, la collecte par un prestataire privé ou le compostage.

La collecte séparée publique

La collectivité locale n'a pas d'obligation d'assurer la collecte des déchets des professionnels et les entreprises sont responsables de leurs déchets. Cependant, renseignez-vous auprès de votre collectivité pour savoir si des solutions locales ou des accompagnements ont été mis en place.

La collecte séparée privée

Si vous n'avez pas de solution publique, votre CMA peut vous fournir une liste de prestataires privés.

Dans tous les cas, il faudra :

- Adapter la fréquence de collecte (collecte à minima hebdomadaire recommandée).
- Stocker les biodéchets dans des contenants étanches et couverts.
- Nettoyer les contenants de stockage (ou que le prestataire le fasse).
- Veiller à ce que la valorisation soit réalisée dans des unités disposant d'un agrément sanitaire (plateforme de compostage ou méthanisation).
- Conserver une traçabilité et tenir un registre des déchets (avec la date, la quantité, les références de l'entité qui réalise la collecte et de celle qui réalise le traitement (nom, SIRET) et la nature du traitement).



Le compostage collectif ou individuel

- En dessous d'une tonne par semaine de déchets alimentaires compostés, le site n'est pas soumis à enregistrement au titre du règlement (CE).
- La personne en charge du suivi du compostage doit être formée.
- La température du compost doit être suivie.
- Traçabilité : noter la nature et la quantité des déchets entrant, les dates d'incorporations, les dates de retournement du compost, et l'exutoire du compost. Pour le compostage collectif, tenir un tableau des apports
- L'utilisation du compost devra se limiter à une échelle locale et à destination des plantes d'ornements (non alimentaires).
- L'entreprise devra attester du bon suivi du compostage et la tenue d'un tableau des apports, des dates de retournement (compostage sur site) et des exutoires du compost.
- La responsabilité du chef d'établissement peut être engagée en cas d'incident sanitaire.

A noter que les composteurs collectifs des collectivités locales sont souvent réservés aux particuliers.

Focus sur le don alimentaire

Don pour des associations caritatives : Ce don est à privilégier à condition que les denrées alimentaires répondent aux mêmes normes que celles prévues pour la mise en marché. Ce don permet de bénéficier d'une défiscalisation.

La CMA vous recommande de passer par Solaal qui permet de mettre en relation les donateurs et les associations et facilite les démarches administratives : <https://dons.solaal.org/>

Don pour de l'alimentation animale : Il est possible de donner des restes alimentaires aux animaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine (animaux de compagnie, chevaux ...) mais attention, c'est interdit pour des animaux destinés à la consommation humaine (y compris les poules des particuliers).

Un commerçant de proximité (ex : boucherie) peut donner ou vendre à ses clients habituels de l'aliment cru (de la viande) pour son animal de compagnie qu'il a préparé avec ses restes de viande fraîche. Ces produits sont emballés et étiquetés comme un aliment cru pour animaux familiers. Mais attention, dès que la quantité cédée dépasse 10 kg, alors le commerçant devra délivrer un document commercial (Règlement n°1069/2009 et l'article 23 de l'arrêté du 28 février 2008). Il doit également tenir un registre précis des déchets de viande donnés, incluant les quantités, les dates et les destinataires. Enfin à noter que la viande de porc ne doit pas servir crue pour l'alimentation de carnivores.

CONTACTS CMA

CÔTES D'ARMOR

Fanny LE LOUËT
06 49 30 89 18
fanny.lelouet@cma-bretagne.fr

FINISTÈRE

Hervé MOGUÉROU
06 84 81 83 45
herve.moguerou@cma-bretagne.fr

ILLE ET VILAINE

Karine LECOQ
06 49 30 89 15
karine.lecoq@cma-bretagne.fr

MORBIHAN

Maëlle LE BRUN
06 08 57 78 02
maelle.lebrun@cma-bretagne.fr