

A photograph of a restaurant interior with wooden tables, grey chairs, and a Christmas tree in the background. A teal-colored box is overlaid on the center of the image, containing text. The text is in French and discusses waste management regulations in the restaurant industry.

Réglementations Êtes-vous prêts ?

Obligations de tri et de valorisation
des déchets en restauration

Sur quels déchets porte l'obligation de tri ?

Les restaurateurs ont l'obligation de trier et de valoriser les déchets suivants :

DÉCHETS ALIMENTAIRES

> dès le premier kilo

HUILES USAGÉES

> au-delà de 60 litres/an

AUTRES DÉCHETS (CARTON, PLASTIQUE, VERRE, ETC.)

> au-delà de 1 100 litres/semaine

Depuis 2024

OBLIGATION SUR LE TRAITEMENT DES BIODÉCHETS

Depuis le 1^{er} janvier 2024, tous les professionnels et les particuliers ont l'obligation de trier et de valoriser les biodéchets dès le premier kilo. Cette mesure fait partie de la loi AGECE, relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

La réglementation implique de trier à la source tous les déchets alimentaires dans une poubelle spécifique comme les :

- > Épluchures de fruits et légumes
- > Produits périmés
- > Restes d'assiettes

Il existe différentes façons de valoriser les biodéchets :

- > Compostage
- > Collecte par un prestataire
- > Déshydratation



Le non-respect de ces obligations peut constituer une infraction punie de deux ans d'emprisonnement et de 75 000 € d'amende.

Depuis 2016

OBLIGATION DE TRI DES DÉCHETS « 7 FLUX »



« Les établissements recevant du public produisant plus de **1 100 litres de déchets**, tous déchets confondus, **par semaine**, doivent **trier à la source les déchets** appartenant à la catégorie de papier, de métal, de plastique, de verre, de bois, etc., entre eux et par rapport aux autres déchets. Par dérogation aux dispositions du précédent alinéa, ces déchets peuvent être conservés ensemble en mélange, pour tout ou partie des flux, dès lors que cela n'affecte pas leur capacité à faire l'objet d'une préparation en vue de leur réutilisation, d'un recyclage ou d'autres opérations de valorisation. »

Décret n° 2021-950 du 16 juillet 2021



Depuis janvier 2016

OBLIGATION SUR LA COLLECTE DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES

Les producteurs d'huiles usagées doivent effectuer une collecte alimentaire en vue de leur valorisation, à partir d'une **production supérieure à 60 litres par an**, et présenter en cas de contrôle un **suivi de collecte**.





Les solutions METRO



➤ Offre de service de collecte des déchets alimentaires et des huiles usagées

POUR EN SAVOIR +

Rendez-vous à l'accueil de votre halle pour connaître les avantages et mettre en place un contrat

➤ Offre de matériels et équipements pour la gestion des déchets (biodéchets - déchets)

POUR EN SAVOIR +

Rendez-vous au rayon équipement

Mise à jour : mai 2025

Impacts pour les restaurateurs



- Mettre en place le tri (en salle et en cuisine)
- Disposer d'un lieu de stockage adapté
- Sensibiliser et impliquer le personnel
- Identifier un prestataire collecteur
- Disposer de justificatifs de collecte en cas de contrôle

POUR PLUS D'INFORMATIONS

metro.fr
monrestaurantpasseaudurable.fr

