

# COMPTRE-RENDU DU WEBINAIRE DU 19 MAI 2021



Webinaire du 19 Mai 2021

CLARIFICATIONS  
SUR LA GESTION DES

## Déchets de Cuisine et de Table (DCT)

> **BIODÉCHETS** encadrés  
par une **LÉGISLATION** très **SÉVÈRE** !



  
**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



avec l'intervention exceptionnelle  
d'**Anne Leboucher**,  
Réfèrent National-expert international  
Sous-produits animaux  
BPRSE/DGAL/MAA FRANCE



Réunion animée par Laurent Terrasson,  
directeur de la publication  
de *L'autre cuisine*



Le FCSI qui regroupe les cabinets de conseils et d'ingénierie en restauration, a organisé un webinaire concernant une catégorie de **BIODÉCHETS** que sont les Déchets de Cuisine et de Table (DCT).

# Qu'est-ce qu'un BIODÉCHET ?

selon l'article 3 de l'ordonnance du 25 juillet 2020 modifiant l'Article L.541.1.1. du code de l'environnement,

**les BIODÉCHETS** sont :

Les **déchets non dangereux biodégradables** de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires.

Tous ont des effets importants sur l'environnement

ET présentent un risque pour la santé s'ils ne sont pas correctement traités.

C'est pour cela que la réglementation liée aux BIODÉCHETS, dépend :

- Du **Ministère de la Transition Écologique**, qui définit le calendrier des mesures à prendre

## Quelques définitions :

Qu'est-ce qu'un DCT ?

**les Déchets de Cuisine et de Table (DCT) représentent « *tous les déchets d'aliments, y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales...* ».**

Annexe 1, §22 du R142/2011 (\*cf. pages 7 et 10)

**Tous les Déchets de Cuisine et de Table (DCT) sont à gérer comme des Sous-Produits Animaux (SPAn) qui ne sont valorisables que s'ils sont dans la Catégorie 3 (SPAn C3)**

## Quelques définitions (suite) :

**Qu'est-ce qu'un SPAn ?** L'abréviation de : « **Sous-Produits Animaux** » qui regroupe tous les produits d'origine animale **qui ne sont pas destinés** à la consommation humaine.

*(UE - R1069/2009 et R142/2011)*

La réglementation sanitaire européenne a établi trois Catégories de Sous-Produits Animaux (SPAn) qui correspondent à trois niveaux de risque.

Les Sous-Produits Animaux de Catégorie 3 (SPAn C3) sont essentiellement les **Déchets de Cuisine peu dangereux**.

Des SPAn C3 peuvent devenir des SPAn C2 (DCT en décomposition)

ou même être des SPAn C1, Catégories plus « à risques », **ne pouvant plus être valorisées** et devant être détruites par incinération ou enfouissement.

# Les 3 Catégories de Sous-Produits Animaux (SPAn) :

**SPAn C1 : cadavres de chiens, de ruminants, DCT provenant des transports internationaux (hors UE)**

*(Art. 8 du R1069/2009, lettre f (transport international))*

**SPAn C2 : lisier et cadavres d'élevage, DCT en décomposition**

**SPAn C3 : DCT, œufs n'étant plus destinés à l'alimentation humaine... sans risques sanitaires élevés**

*(Art. 10 du R1069/2009, lettre p)*

Pourquoi les Déchets de Cuisine et de Table sont-ils soumis à cette réglementation concernant les Sous-Produits Animaux (SPAn) ?

À cause des Sous-Produits Animaux, les Déchets de Cuisine et de Table peuvent être dangereux :

Depuis les années 2000, suite à des épizooties chez les animaux, les DCT ont été identifiés comme une source de danger. Traités comme des biodéchets valorisables, le risque est aggravé, les SPAn sont au cœur de tous les risques encourus liés aux BIODÉCHETS.

Les risques sanitaires associés aux DCT sont liés au portage initial par les denrées de danger pour les animaux, alors même que pour l'homme le danger ne présente aucun risque.

# Réglementation européenne



R 1069/2009,  
en résumé

Interdit l'application directe  
des SPAn dans les sols

Exige le tri des SPAn en  
Catégories (C1, C2, C3)  
au premier gramme dans  
les établissements  
« alimentaires » et  
« détenteurs d'animaux »

Interdit la valorisation des DCT/  
biodéchets en alimentation des  
animaux d'élevage (poules, porc...).

Il peut y avoir **certaines autorisations  
spécifiques de la DDPP** pour des  
établissements type « refuges de chiens et  
chats ».

- À cause des maladies animales (PPA, PPC, FA...) : ré-émergent et diffusent par les DCT

Autorise seulement les établissements  
agrés à l'usage\* de SPAn C3

(entreposage dont DCT C3, tri,  
pasteurisation/hygiénisation, production de  
compost/biogaz, fabrication d'engrais...)

- En vue de la maîtrise du risque porté par les SPAn pour la santé publique et animale

# Réglementation européenne



R 142/2011



qui après collecte en restaurants, pratiquent une activité de :

- Tri, entreposage, conservation, filtration
- Production de fertilisant, compost, biogaz
- Production de biocarburant/biodiesel avec les Huiles Alimentaires Usagées (HAU)

En vue de la maîtrise du risque porté par les SPAn pour la santé publique et animale

À cause des maladies animales (PPA, PPC, FA...) qui ré-émergent et diffusent par les DCT

\*Liste de filière transport et collecte enregistrée 1069, intermédiaires de stockage, tri et destinataires agréés : [https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SPA5\\_ENRTRANSPORT.pdf](https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgal/ListesOfficielles/SPA5_ENRTRANSPORT.pdf)

# Illustration

Un **restaurateur** fabrique des  
repas et produit uniquement des  
**DCT**

Pour leur valorisation il peut être  
collecté par **une filière** destinant  
les produits à une usine **de  
compostage/méthanisation**  
**AGRÉÉE\*** selon les standards de  
l'Union Européenne ou  
nationaux (AM 09/04/18)

Tout en assurant **la sécurité et  
l'hygiène de sa cuisine**  
(séparation des activités)



Mettre en place ou participer à  
un « **compostage de proximité** »  
(*exception française*)

\*Liste de filière transport et collecte enregistrée 1069, intermédiaires de stockage, tri et destinataires agréés :  
[https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgdl/ListesOfficielles/SPA5\\_ENRTRANSPORT.pdf](https://fichiers-publics.agriculture.gouv.fr/dgdl/ListesOfficielles/SPA5_ENRTRANSPORT.pdf)



# Ce qu'il ne faut pas faire avec les Déchets de Cuisine et de Table :

**Tout traitement ou même prétraitement correspondant aux missions et fonctions dédiées aux centres de traitement agréés (compostage, méthanisation...) ne peut être réalisé en dehors de ce cadre strictement réglementé**

- > hors « compostage de proximité » (exception française)



**L 'usage direct dans les sols,**

- > hors « compostage de proximité » (exception française)



**Donner en alimentation aux oiseaux de basse cour et autres animaux d'élevage**

**Considérer comme « eau usée » (évacuation par bac à graisses, tout à l'égout...), mais comme un DCT, l'eau utilisée comme vecteur de transport et le liquide produit par les appareils réduisant la granulométrie des DCT, par différents moyens (action de couteaux, ferments et centrifugation)**

**Incinérer ou enfouir au-delà de 10 tonnes/an (réduit à 5 tonnes/an au 1<sup>er</sup> Janvier 2022)**

**Conserver ces DCT à proximité d'autres produits et aliments. Ils doivent impérativement sortir de l'enceinte de la cuisine. (R852/2004)**

# Optimisations disponibles sur Site pour la gestion des DCT

## Le compostage de proximité (exception française)



- permet de composter sur place sans agrément nécessaire.
- le compost ainsi produit ne peut être utilisé que sur les massifs ornementaux sur le territoire du site.
- limité à moins d'une tonne /semaine de Déchets de Cuisine et de Table (DCT) produits en « établissement » (avec restauration) ou partagé et géré par des producteurs de DCT/C3

## L'utilisation d'appareil permettant de :

- réduire volume et poids des DCT, produire une matière stable et inodore, permettant ainsi de collecter (presque sans limite, suivant les appareils), afin de réduire les coûts de collecte associés sans éliminer liquide et solide dans les eaux usées.
- apporter des solutions d'ergonomie et d'amélioration des conditions de travail du personnel.
- éviter la **dégradation DCT** en SPAn C2 > DCT en décomposition, sans avoir recours à un local réfrigéré dédié aux déchets alimentaire.
- améliorer fortement l'hygiène de l'environnement "déchets alimentaires".

# Questions complémentaires et échanges avec Mme Leboucher

## À propos du pain, ne fait-il pas parti des « exceptions » pour l'alimentation des animaux ?

- Le pain est à considérer comme un **Déchet de Cuisine et de Table** (donc **SPAn C3**), à partir du moment où il a été servi à la consommation ou manipulé en cuisine.
- L'exception pourrait être accordée à des restes de pain non servi et qui n'ont pas été en contact avec d'autres aliments lorsqu'ils proviennent d'un espace « dédié à la boulangerie » (en salle de restaurant par exemple, hors cuisines).

## À propos des « eaux grasses », peut-on les rejeter dans le réseau des eaux usées ?

- Quand ce sont des eaux servant au lavage de la vaisselle/casserolierie et des locaux/équipements de fait chargées.
- Lorsqu'elles servent de vecteur de transport (après « broyage ») de **DCT**, **même filtrées**, ne peuvent rejoindre le réseau des eaux usées. Il y a **obligation** de les « pomper » en même temps que les déchets qu'elles ont véhiculés.

## Questions complémentaires (suite) et échanges avec Mme Leboucher :

À propos du « traitement sur place », peut-on utiliser une machine qui fabrique du compost ?

Un équipement seul ne peut pas promettre un « retour à la terre » s'il ne fait pas parti **d'une structure agréée** selon les normes actuelles du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

- Ainsi par exemple, un digesteur ne peut pas « fabriquer » du compost.
- **Le seul « traitement sur place » autorisé est le « compostage de proximité »**, exception française soumise aux règles très précises dictées par le code rural (moins de 7 tonnes hors icpe).