

Tri à la source des biodéchets : quelles **solutions** pour les professionnels du tourisme ?



Que dit la loi ?

La loi Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire du 10 février 2020, dite AGEC, ordonne l'**obligation du tri à la source des biodéchets** pour l'ensemble des usagers à compter du **1er janvier 2024**



Quelle solution mettre en place ?

Deux solutions de tri à la source existent :

- soit la collecte séparée des biodéchets
- soit le compostage de proximité

Dans la mesure où le gisement n'est pas trop important (<52t/an), et qu'il existe un espace extérieur suffisant pour accueillir le dispositif il est préférable d'opter pour le compostage de proximité : plus économique et plus écologique

LA PRÉVENTION & GESTION DE PROXIMITÉ (P-G PROX)



Compostage de proximité

Sans transport = 0 émission de CO²

LA COLLECTE SÉPARÉE



Collecte en porte à porte

Points d'apport volontaire

Compostage industriel ou méthanisation dans d'autres régions

Caractéristiques des solutions en bref

Compostage in situ



✓ Pour qui ?

Petits et moyens établissements < 52 tonnes
Espace extérieur suffisant et adapté > 5m² minimum

✓ Quels dispositifs ?

- en bacs de différentes dimensions 
- en cylindre rotatif 
- via un dispositif électromécanique 

✓ **Les plus** : moins de coûts / pas de transport / matière valorisée sur place / outil de sensibilisation et de communication auprès des convives et des clients

✓ **Les moins** : peu adapté aux productions importantes / nécessite un espace extérieur alloué au compostage

✓ **Coût global moyen à prévoir** : entre 1500 et 3000€ /an (hors équipement électromécanique)

Collecte séparée



✓ Pour qui ?

Gros établissements > 52 tonnes
Pas d'espace extérieur ou non adapté

✓ Quels dispositifs ?

- Bacs roulants avec ou sans housses de protection en plastique 
- Caisses-palettes ou bennes, en fonction des volumes produits, pour le stockage des déchets avant collecte 

✓ **Les plus** : gestion simplifiée pour le producteur / meilleur traçabilité des quantités détournées

✓ **Les moins** : coût et impact sur l'environnement (transport) plus élevés

✓ **Coût global moyen à prévoir** : 10 330 €/an

Tri à la source des biodéchets : quelles **solutions** pour les professionnels du tourisme ?



A qui dois-je m'adresser ?

Selon le territoire où votre établissement est situé, différents scénarios peuvent être envisagés, tels qu'une **solution apportée par la collectivité** (jusqu'à un certain seuil et/ou moyennant une redevance spéciale) **ou par le biais d'un acteur privé** (un prestataire de collecte ou un professionnel de la gestion de proximité des biodéchets)

SOLUTION APPORTÉE PAR LA COLLECTIVITÉ

Sous condition d'un certain volume maximal et/ou moyennant une redevance spéciale



SOLUTION APPORTÉE PAR UN PRESTATAIRE PRIVÉ

Le professionnel met en place une solution par le biais d'un acteur privé



Vers qui se tourner pour mettre en place une solution de proximité ?



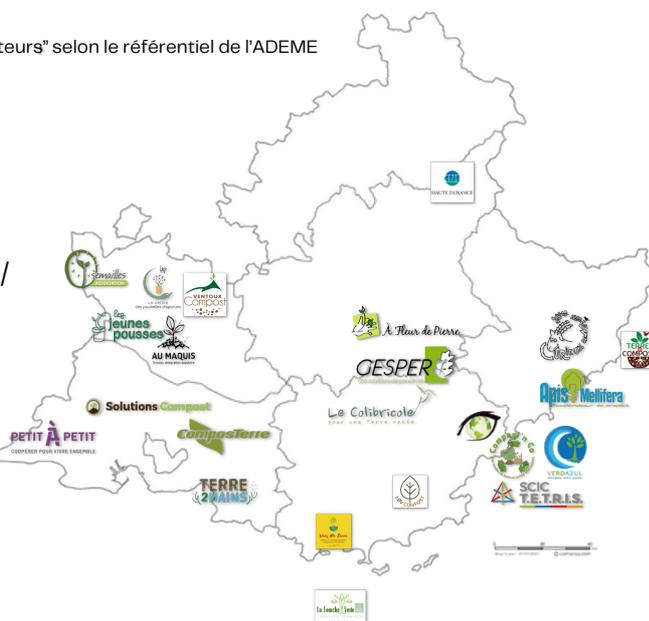
Les acteurs de la PG-prox en Région SUD

De nombreuses structures spécialisées dans la gestion de proximité des biodéchets* membres du **Réseau Compost Citoyen PACA**, dont l'entreprise Vers Ma Terre, sont habilitées à vous accompagner dans cette mise en place

*Professionnels formés "Maîtres Composteurs" selon le référentiel de l'ADEME



<https://paca.reseaucompost.org/>



⚠ L'accompagnement par un Maître Composteur formé selon le référentiel de l'ADEME est une condition nécessaire pour assurer la réussite et la pérennité du projet.

💡 **Celui-ci pourra également vous permettre d'identifier la solution adaptée à votre établissement (collecte ou gestion de proximité) en réalisant une étude de faisabilité.**

Plus d'infos : <https://reseaucompost.org/>

Tri à la source des biodéchets : quelles **solutions** pour les professionnels du tourisme ?



Vers qui se tourner pour mettre en place une solution de collecte ?

Si la solution de proximité n'est pas adaptée à votre établissement, il existe différents prestataires privés de collecte des biodéchets répartis sur la Région SUD vers qui se tourner, parmi lesquels :

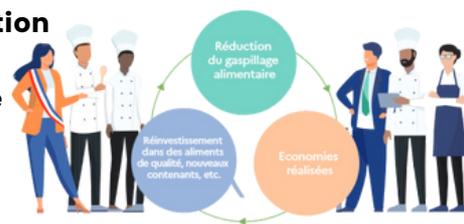
- Les Alchimistes : 13 et 83
- LVD Environnement : 13
- Apeyron Environnement : 06
- Lemon Tri : 13
- Winbin : 13
- Veolia
- SUEZ Organic : 13



Avant de valoriser vos biodéchets, privilégiez toujours la réduction en amont !

✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire

- Réalisation obligatoire d'un **diagnostic de gaspillage alimentaire** (pour l'ensemble de la restauration collective public et privée)
- Mettre en place un système de **réservation des repas**
- **Affichage et communication** en cuisine
- **Formation** du personnel



✓ Limiter la production de déchets verts

- **Formation** des agents d'entretien des espaces verts à la **gestion intégrée des déchets verts**
- Investissement dans des **équipements de broyage**
- Utilisation de la **plateforme Bours'O Vert** (www.boursovert.org)



✓ Sensibiliser et responsabiliser les convives

- Installer une table de tri des déchets dans la salle de restauration
- Organiser des animations autour du site de compostage durant la semaine de Tous au Compost, la Semaine du Développement Durable ou la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

