

Vos OBLIGATIONS *en un coup d'œil*

EN TANT QUE PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COMMERCIALE
OU DU DÉBIT DE BOISSON

Loi AGECE

ORGANISEZ LE TRI de vos déchets

Vous êtes tenus d'avoir des poubelles distinctes pour trier les emballages :

- Plastique/papier/carton/métal
- Verre
- Déchets organiques
- Ordures ménagères

Et de veiller au respect du geste de tri pour faciliter le recyclage.

Loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) de 2020

TRIEZ À LA SOURCE vos biodéchets en les mettant dans un bac spécifique !

Afin qu'ils puissent être collectés séparément ou compostés directement sur site.

Les épluchures de fruits et légumes, les produits périmés, les restes d'assiettes
(y compris la viande, le poisson, les os, les arêtes, les coquillages, le pain, et le marc de café).

Généralisation à tous les restaurateurs depuis le 1^{er} janvier 2024

Pensez-y !

Votre prestataire de collecte doit vous **fournir une attestation annuelle** de collecte et de valorisation de vos déchets selon les **7 types de déchets :**

papier, métal, plastique, verre, bois, plâtre et fractions minérales.

Loi 7 flux + Biodéchets

Code de l'environnement

COLLECTEZ et VALORISEZ vos huiles alimentaires usagées

(Article R. 543-225 du Code de l'Environnement et arrêté du 12 juillet 2011)

Le saviez-vous ?

La loi AGECE a étendu la Responsabilité Élargie du Producteur (REP) pour les emballages de la restauration. Elle oblige ainsi les entreprises à financer la collecte, le réemploi et le recyclage de ces emballages depuis le 1^{er} janvier 2024.

Les textes législatifs incluent un décret de mars 2023 et un arrêté de juillet 2023, qui définissent les règles d'identification des emballages en fonction de leur volume ou poids.

Environ 400 000 acteurs de la restauration, incluant restaurants, cantines, hôtels, bars, stations-service et fast-foods, sont concernés.