

Collecte des biodéchets des professionnels



La collecte des biodéchets des professionnels de la vallée de Kaysersberg concerne les **déchets alimentaires des restaurants, des traiteurs, des magasins de vente au détail ou des unités de transformation de denrées alimentaires.**

Les huiles et graisses alimentaires sont exclues de la collecte.

Pourquoi une collecte séparée des biodéchets pour les professionnels ?

Application de la réglementation (code de l'environnement)

Depuis le 1er janvier 2016, le tri des biodéchets est obligatoire pour les restaurateurs produisant plus de 10 tonnes de biodéchets par an.

En 2025, cette obligation sera généralisée à tous les producteurs de biodéchets, ménages et entreprises, quelles que soient les quantités produites.

Valorisation des déchets

Avec 90 couverts par jour, un restaurant produit plus de 4 tonnes de biodéchets par an.

Le tri de ces biodéchets permet de les valoriser en compost agricole et en énergie (biométhane).

Comment bénéficier de la collecte des biodéchets ?

Contactez le Service Déchets : 03 89 78 21 55 ou service.dechets@cc-kaysersberg.fr

Calendrier de collecte

La collecte des biodéchets a lieu tous les lundis matin.

En cas de lundi férié, la collecte est reportée au mardi matin.

Les horaires de ramassage pouvant changer d'une semaine à l'autre, il est obligatoire de sortir sa poubelle la veille du jour de ramassage.



Matériel fourni



➔ 1 ou plusieurs poubelle(s) marron(s) de 240L strictement réservée(s) à la collecte des biodéchets

➔ 52 housses compostables de 240L par poubelle et par an (sac à changer chaque semaine)

Des housses supplémentaires peuvent être achetées

après du Service Déchets au tarif de 1,30€ l'unité ou 13€ le rouleau de 10



Tarifs en vigueur

➔ Nouveaux établissements : 300€ / an / poubelle

Règles de collecte à respecter

➔ Pour des raisons de manutention (poids), il est interdit de remplir à plus de la moitié chaque poubelle de biodéchets. Le cas échéant, la poubelle ne sera pas collectée.

➔ Chaque poubelle doit être protégée par une housse compostable. Cette housse doit obligatoirement être fermée pour éviter les éclaboussures au moment du vidage de la poubelle.

➔ Si le nombre de housses compostables fournies chaque année par le Service Déchets ne suffisait pas, des housses supplémentaires peuvent être achetées dans le commerce. Les housses supplémentaires doivent obligatoirement être compatibles avec le compostage domestique et mentionner la norme AFNOR NF T51-800.



Obligations de traçabilité des biodéchets



Le Service Déchets adresse annuellement à chaque producteur de biodéchets une attestation mentionnant la nature et les quantités des déchets collectés ainsi que leur destination de valorisation finale.

Déchets acceptés dans la poubelle biodéchets

➔ **Tous les déchets alimentaires fermentescibles** : déchets de cuisine, denrées périmées non emballées, retours d'assiettes...

Sont compris dans ces déchets :

- les fruits et légumes
- le poisson et les arrêtes
- les crustacés et leurs coquilles
- la viande et les os
- les œufs
- le fromage
- le pain et les pâtisseries
- le thé en sachet et en vrac
- le marc et les filtres à café
- le papier essuie-tout
- les serviettes en papier non plastifiées



Collecte des déchets organiques

Déchets à mettre dans votre poubelle à couvercle marron



EPLUCHURES



RESTES DE REPAS



ARETES ET RESTES DE
POISSON



OS ET RESTES DE VIANDE



FRUITS ET LEGUMES
POURRIS



COQUILLES D'OEUF



CROUTES DE FROMAGE



PAIN ET PATISSERIE



THE EN SACHETS OU EN
VRAC



MARC ET FILTRES A CAFE



ESSUIE-TOUT ET
SERVIETTES EN PAPIER

**Les huiles et graisses alimentaires usagées ne sont pas acceptées
et doivent faire l'objet d'une collecte et traitement à part**