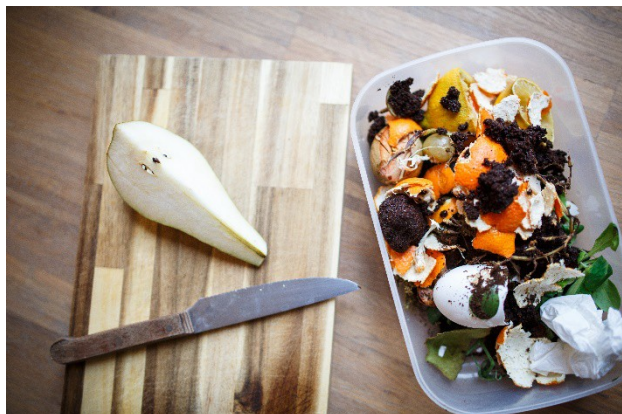


Collecte des biodéchets des professionnels



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)

La loi du 17 août 2015 prévoit l'obligation du tri à la source pour tous les producteurs de biodéchets, ménages et entreprises, quelles que soient les quantités produites à l'horizon 2025.

Cette obligation a été avancée au 1er janvier 2024 par la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire (loi AGECL).

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). Il contribue ainsi à la réduction des ordures ménagères et permet d'augmenter le taux de matières organiques dans les sols, ce qui favorise leur fertilité.

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.
Ces poubelles sont à récupérer au siège de la Communauté de Communes.
Elles peuvent aussi être livrées sur place.

Tarif en vigueur

- ➔ Nouveaux établissements : 300€ / an / poubelle, répartis en 2 factures semestrielles

Règles de collecte à respecter

- ➔ Pour des raisons de manutention (poids) et d'usure prématurée du bac, il est interdit de remplir à plus de la moitié chaque poubelle de biodéchets. Le cas échéant, la poubelle ne sera pas collectée.
- ➔ Les poubelles peuvent être protégées par des housses compostables pour faciliter leur nettoyage. Dans ce cas, les housses doivent obligatoirement être fermées pour éviter les éclaboussures lors du vidage de la poubelle.
- ➔ Les housses compostables peuvent être achetées dans le commerce. Elles 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