



LES LAVURES DES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION À GENÈVE



Abréviations

ADEME : Agence de la transition écologique (France)

GESDEC : Service de géologie, sols et déchets du canton de Genève

LGD : Loi sur la gestion des déchets

RGD : Règlement d'application de la loi sur la gestion des déchets

OFEV : Office fédéral de l'environnement

OHyg : Ordonnance fédérale sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (DFI)

OLED : Ordonnance fédérale sur la limitation et l'élimination des déchets

OSPA : Ordonnance fédérale concernant les sous-produits animaux

PGD : Plan cantonal de gestion des déchets

RCI : Règlement d'application de la loi sur les constructions et les installations diverses

REG : Répertoire des entreprises du canton de Genève

SCAV : Service de la consommation et des affaires vétérinaires

SCRHG : Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève

INTRODUCTION

Le secteur de l'hôtellerie-restauration produit des quantités conséquentes de déchets organiques issus de la préparation et des restes de repas – déchets appelés « lavures » – qui doivent être triés à la source en vue d'une valorisation. Cette obligation découle des législations fédérale et cantonale.

Cependant, une grande partie de ces lavures est encore incinérée. En vue de la mise en service de la nouvelle usine d'incinération Cheneviers IV en 2025, le canton de Genève doit diminuer de 20% la quantité de déchets à incinérer, c'est-à-dire passer de 200'000 tonnes à 160'000 tonnes par an. La quantité de lavures présente dans les ordures incinérées est à ce jour estimée à plus de 10'000 tonnes par an. Éviter que les lavures ne soient collectées avec les incinérables reviendrait à faire un grand pas dans cette direction.

Dans ce contexte, le GESDEC a mandaté une étude pour évaluer le **gisement** de lavures potentiellement valorisables et comprendre quels sont les **freins** à leur tri, avec pour objectif d'augmenter de manière conséquente la part de valorisation.

Le présent document constitue l'Essentiel en bref de cette étude. Elle concerne la gestion des lavures de la restauration et de l'hôtellerie à partir du moment où les aliments sont réceptionnés dans ces établissements.

I. DÉFINITION DES LAVURES ET OBLIGATIONS LÉGALES

1. Définition des lavures

Les « lavures » sont les restes de repas et déchets de préparation provenant de la restauration commerciale (restaurants) et collective (cantines). Il s'agit donc de déchets organiques ou biodéchets issus, soit de la préparation des repas (déchets de cuisine, surproduction), soit de restes de repas non mangés (déchets de table, retours d'assiette*), soit encore de denrées périmées.

Plusieurs textes légaux réglementent la gestion des déchets organiques et en précisent la définition :

- **L'ordonnance fédérale sur la limitation et l'élimination des déchets (OLED)** encadre la gestion des biodéchets, c'est-à-dire des « déchets d'origine végétale, animale ou microbienne » selon l'art. 3, ainsi que l'obligation de valoriser ce type de déchets.
- **L'ordonnance fédérale concernant les sous-produits animaux (OSPA)** s'applique notamment aux « restes d'aliments » définis comme « les déchets de cuisine et de table provenant d'établissements qui produisent des denrées alimentaires contenant des composants d'origine animale destinées à la consommation immédiate, tels que les ménages privés, les restaurants, les services de restauration à bord des moyens de transport et les cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages » (art.3, let. p.) Selon l'OSPA, les lavures appartiennent à la catégorie 3 des sous-produits animaux selon l'art. 7 al. f et g.

** À noter que le terme « lavures » en soi n'a de définition dans aucun document officiel ou réglementaire ni à l'échelle cantonale ni à l'échelle fédérale.*

- **L'ordonnance du département fédéral de l'intérieur (DFI) sur l'hygiène (OHyg)** régit également les conditions de gestion des déchets alimentaires dans les activités liées aux denrées alimentaires.

2. Obligations légales

Les obligations liées à la gestion des lavures par leur producteur portent sur les aspects ci-après.

Le tri à la source

- Selon le règlement d'application de la loi cantonale sur la gestion des déchets (RGD, art. 26 al. 2), **le tri est obligatoire**: « les entreprises de la restauration et de l'hôtellerie doivent en outre éliminer séparément les déchets de cuisine et les huiles. »



- **Le stockage**

- Les législations cantonale et communale fixent les exigences relatives à la mise à disposition de locaux ou emplacements nécessaires pour les conteneurs destinés au tri des déchets dans les immeubles (règlement d'application de la loi cantonale sur les constructions et les installations diverses (RCI) art. 62). Dans les cas de nombreux restaurants locataires d'arcades commerciales, **les conditions de mise à disposition de locaux pour la gestion des déchets sont généralement fixées dans les conditions du bail à loyer.**

- Selon l'OSPA, (annexe 4, ch. 2, véhicules et récipients), les lavures sont soumises à des conditions de collecte, d'entreposage et de transport; elles doivent être éliminées par la valorisation dans une installation de biogaz ou de compostage ou encore comme aliments pour animaux ou pour la fabrication d'engrais (OSPA art. 24). En particulier, il n'y a **pas d'obligation d'avoir un local réfrigéré** pour les lavures si celles-ci ne sont pas destinées à l'alimentation animale.

- Selon l'art. 15 de l'OHyg:

- al. 2 «[Les déchets alimentaires] doivent être conservés dans des récipients munis d'un dispositif de fermeture. Ces récipients doivent être adéquats, pouvoir être conservés en parfait état, être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.»

- al. 3 «Des mesures adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits impropres à la consommation et des autres déchets.»

- al. 4 «Les locaux à déchets doivent être conçus et tenus de manière à pouvoir rester propres et exempts d'animaux et autres ravageurs. Ils sont refroidis si nécessaire.»

- al. 5 « Les déchets doivent être éliminés dans des conditions hygiéniques irréprochables. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte pour les denrées alimentaires. »
- L'application de l'OSPA et de l'OHyg sur le plan cantonal est à la charge du service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) qui s'appuie sur ces deux ordonnances pour gérer les questions liées aux lavures. Le SCAV précise ainsi qu'il n'existe pas d'obligation légale de réfrigération des lavures ; cependant, c'est une mesure qui peut être exigée au cas par cas si elle est jugée nécessaire pour satisfaire aux « conditions hygiéniques irréprochables » de stockage des déchets alimentaires qui sont en contact avec des activités liées aux denrées alimentaires.

La collecte séparée et le transport

- Selon l'OSPA, les lavures doivent être transportées dans des conteneurs hermétiques et séparées de la nourriture (notamment en cas de rétro-logistique).
- Dans le canton de Genève, les lavures produites par le secteur de la restauration font partie des déchets industriels*. En ce sens, leur collecte doit être prise en charge par leur producteur, c'est-à-dire l'entreprise de restauration, qui doit mandater à ses frais un prestataire de collecte agréé par le SCAV.

* *Les déchets urbains sont « les déchets produits par les ménages ainsi que ceux qui proviennent d'entreprises comptant moins de 250 postes à plein temps et dont la composition est comparable à celle des déchets ménagers en termes de matières contenues et de proportions. » (art. 3a, OLED).*



II. DONNÉES DE BASE

1. Catégories et nombre d'établissements à Genève

Les établissements genevois peuvent être classés en différentes catégories de restauration comme résumé dans le tableau ci-dessous.*

CATÉGORIE DE RESTAURATION	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS
Restauration traditionnelle ou thématique	1'512
Restauration collective	224
<i>HUG/autres soins/EMS</i>	35
<i>scolaire/universitaire</i>	86
<i>privée ou administration publique</i>	103
Restauration 100% à l'emporter de type food-truck ou sandwicherie	108
Restauration d'hôtel	87
Petite restauration de type tea-room ou buvette	68
Restauration rapide	53

Nombre d'établissements par catégorie de restauration à Genève

* Pour effectuer cette répartition, différentes données ont été utilisées : les données de l'ADEME (2013), actualisées à l'aide des données du fichier du REG (2017) et des données de terrain (2018).

2. Quantité de lavures produites

La quantité de lavures produites à Genève est estimée, approximativement, entre 16'000 et 18'000 tonnes par an. La figure ci-après montre la répartition des quantités de lavures dans les différentes catégories de restauration. Il s'agit d'une estimation du gisement basée sur les données du terrain à Genève. La restauration collective représente ainsi environ 40% du gisement total de lavures, la restauration traditionnelle environ 30%.

L'estimation du gisement met en évidence les points suivants :

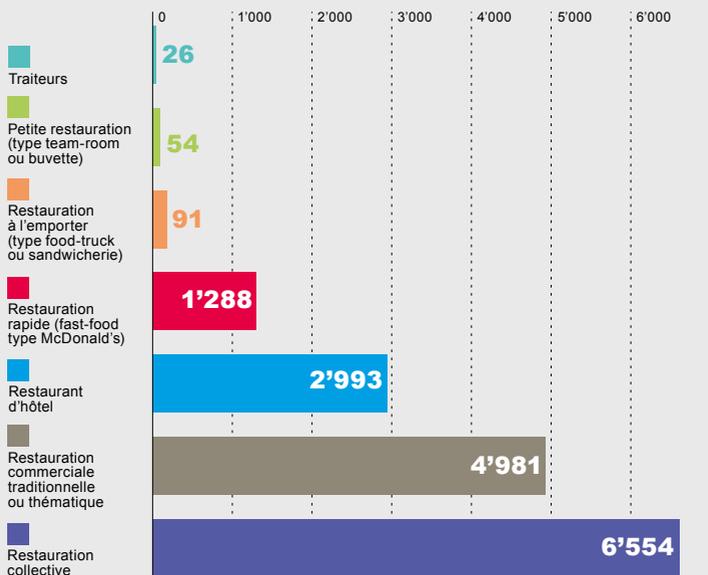
- 41 entreprises sur 1'544 au total représentent 50% du gisement total ;
- 5 entreprises en constituent 25% (3 entreprises de la restauration collective possédant de nombreux établissements, 1 entreprise de restauration rapide et les hôpitaux universitaires de Genève, HUG) – dans la suite du classement viennent principalement des restaurants d'hôtel et les restaurants d'une enseigne de supermarchés.

3. Observations spécifiques

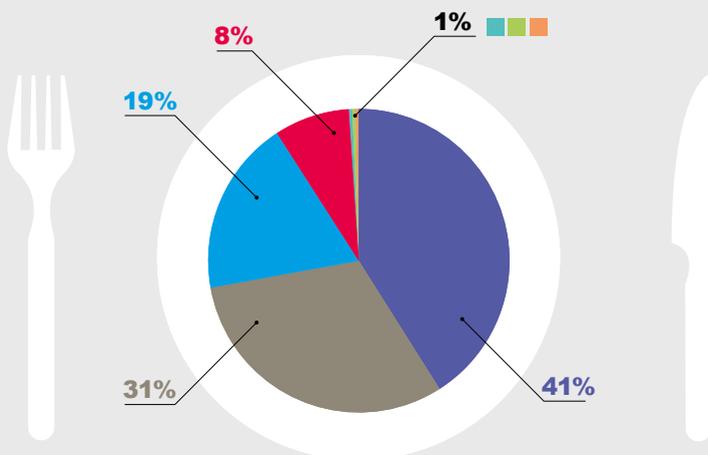
Les établissements de la restauration collective et de la restauration d'hôtel, bien qu'en nombre restreint, génèrent des quantités importantes de lavures. Les principales raisons en sont les suivantes :

- Ces établissements servent un nombre important de couverts.
- Dans la restauration collective, les retours d'assiette sont importants. Par exemple, les buffets proposés en cafétéria ou lors d'événements sont générateurs d'une grande partie des lavures tout comme la mauvaise gestion du stock de nourriture (qui dépasse la consommation réelle). Les grandes entreprises ont souvent différentes offres de restauration (coffee corner, snacking, restaurant de la direction, cafétéria, cocktails, apéritifs) ce qui multiplie les sources de déchets au sein de l'établissement et exige la définition d'une organisation claire et d'une logistique quotidienne pour apporter tous les déchets au local de stockage.

Quantité de lavures (en tonnes) par catégorie de restauration



Quantité de lavures (en pourcentage) par catégorie de restauration





- Dans les hôtels, la problématique est proche. Il existe différents sites de production de lavures (chambre, bar, banquet, restaurant, repas achetés à l'extérieur, etc.) et certains déchets tels que les fruits proposés dans les chambres ou le pain sont considérés comme difficiles à éviter. On note que la quantité de lavures fluctue avec le type de service et que pour répondre aux attentes du client, les hôtels proposent un large choix de types de cuisine et de plats.

4. Composition des lavures

De manière générale, les établissements qui servent un grand nombre de couverts ont recours à des enseignes qui leur fournissent des produits de 4^e gamme (Ronin, Aligro, Salagastronomie...), c'est-à-dire, notamment, des fruits et légumes qui sont lavés, épluchés et coupés. C'est le cas de certains établissements de santé qui servent jusqu'à 10'000 couverts par jour ou des organisations internationales qui comptabilisent 1'600 couverts par jour.

Ce fonctionnement est également adopté par les restaurants traditionnels de grande taille et les hôtels.

Dans ces cas, les lavures sont principalement constituées des restes de repas (retour d'assiette ou de plateau) de la clientèle. Les déchets issus de la préparation des aliments se retrouvent alors en amont des activités de restauration.

L'utilisation de produits frais concerne davantage les restaurants gastronomiques qui ont peu de clients par jour et peuvent proposer jusqu'à 10 plats par repas, ou les restaurants utilisant des produits du marché. Dans le cadre de l'enquête de terrain, il a été observé que ces restaurants génèrent plus de déchets de préparation, sans toutefois produire significativement plus de lavures que les établissements ayant recours à des produits de 4^e gamme. Les retours d'assiette doivent donc être moins importants dans ce type d'établissements. Or, les retours d'assiette constituent presque deux-tiers des lavures à Genève, selon une étude réalisée en 2019 par le service cantonal du développement durable.

5. Quantité de lavures collectées séparément

En 2019, les quantités de lavures valorisées des entreprises de la restauration s'élevaient environ à 6'200 tonnes*. Ce chiffre n'a pas beaucoup évolué depuis quelques années.

Les lavures (collectées séparément) du canton de Genève sont envoyées vers les installations de méthanisation suivantes :

- Le Pôle vert de Châtillon exploité par les SIG qui dispose d'un méthaniseur et d'une installation de compostage ;
- L'installation de méthanisation Biogaz Mandement à Satigny (Millo et Zeller) ;
- L'installation de méthanisation et de compostage Ecorecyclage à Lavigny (VD) ;
- La STEP d'Aïre où les lavures sont co-digérées avec les boues d'épuration (co-méthanisation).

6. Quantité de lavures non triées

En comparant les observations et les données de terrain avec les statistiques cantonales, il s'avère donc qu'il y a, dans le canton de Genève, une importante quantité de lavures qui ne sont, à l'heure actuelle, pas triées et restent à valoriser, c'est-à-dire environ 10'000 tonnes par an.

* Ce chiffre est approximatif.



III. FREINS AU TRI

Les principaux obstacles au tri des lavures ont été identifiés grâce à des enquêtes sur le terrain et auprès des professionnels concernés.

Les acteurs évoquent notamment des difficultés d'ordre financier, pratique et de formation.

Contraintes financières

Le coût de la collecte des lavures n'est pas incitatif pour les restaurateurs. Cet argument est invoqué par certains des restaurateurs rencontrés, en particulier dans la restauration traditionnelle.



En effet, bien que le coût de traitement des lavures en méthanisation, par exemple à l'ESREC de Châtillon, soit plus bas que celui des ordures incinérables, la logistique nécessaire au tri élève ce coût (par exemple, nettoyage des bacs.) Le coût par kilo de lavures peut donc être jusqu'à 4 fois plus élevé pour un restaurateur qui trie que pour celui qui ne trie pas.

En fait, de nombreux restaurants, notamment des restaurants traditionnels, ne produisent que peu de lavures par semaine ; ils ont donc du mal à remplir un conteneur de 120 l et à en assumer le coût.

Ce manque d'incitation financière au tri est encore plus important pour les entreprises qui bénéficient encore des tolérances communales (levée gratuite de leurs incinérables par les communes). De plus, certains restaurateurs utilisent gratuitement, mais de manière illicite, les infrastructures de collecte à disposition par les communes pour leurs citoyens.

Manque d'espace

Un autre frein souvent évoqué a trait au manque d'espace, que ce soit en cuisine pour le premier geste de tri, ou dans un autre local destiné au stockage. Il arrive même que certains restaurants ne disposent pas d'un véritable local de stockage qui leur soit réservé.

Manque de sensibilisation au tri

L'obligation du tri des lavures, si elle est généralement connue du ou de la responsable de l'entreprise de restauration, ne l'est souvent pas de l'ensemble du personnel. Plus le nombre d'employés est élevé, plus la rotation du personnel est importante, moins le tri est de qualité. Cette situation est particulièrement fréquente dans l'hôtellerie, qui a recours de manière régulière à des employés temporaires.

Contraintes opérationnelles

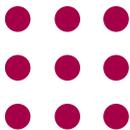
D'autres obstacles sont évoqués, tels que le manque de temps et la nécessité de travailler très rapidement aux heures de pointe, ou encore les odeurs générées.

IV. CONCLUSION

Certaines catégories de restaurants contribuent davantage que d'autres à la génération de lavures. Même si certains freins au tri sont communs à ces différentes catégories, les principaux obstacles ne sont pas les mêmes pour un restaurant traditionnel, une entreprise de restauration collective ou un hôtel. Il conviendra d'y apporter différents types de solutions.

Cependant, les pistes menant vers le progrès en la matière concernent de manière assez générale les contraintes financières, l'espace de stockage des conteneurs, et surtout la sensibilisation des différents acteurs concernés, qui devra être accompagnée d'un renforcement des contrôles. »

Le tri doit devenir une évidence dans la profession. C'est en se basant sur ce principe qu'il sera possible de contribuer à l'atteinte des objectifs cantonaux en matière de recyclage des déchets et de diminution des entrants aux Cheneviers.



www.ge.ch