

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier dernier, la [loi anti-gaspillage pour une économie circulaire](#) (loi Agec) a très fortement renforcé les obligations des restaurants et autres producteurs de déchets alimentaires en matière de recyclage de ces déchets.

En effet, dès qu'ils atteignent **5 tonnes** et plus (au lieu de 10 jusqu'alors) de déchets alimentaires, les professionnels ont l'obligation de les trier **et de les faire valoriser** dans des filières adaptées (compostage, méthanisation...), sous peine de lourdes sanctions (75.000 euros d'amende et jusqu'à 2 ans d'emprisonnement).

### Une obligation de plus en plus sévère

Ce nouveau seuil de 5 tonnes constitue un **renforcement conséquent des obligations en la matière** pour les services de restauration. En effet, en 2012, le seuil était fixé à 120 tonnes par an ; il était abaissé à 20 tonnes par an en 2015, puis à 10 tonnes en 2016 ; un volume atteint généralement dès lors qu'un établissement sert 150 couverts par jour.

L'objectif du gouvernement est clairement [d'arriver progressivement à la généralisation de l'obligation de valorisation des biodéchets](#) : au 1<sup>er</sup> janvier 2024, elle s'étendra à tous, professionnels comme particuliers, sans seuil minimum.

### Un nouveau défi complexe pour les restaurants, quelle que soit leur taille

Selon l'INSEE, on compte [autour de 167 000 restaurants](#) (restauration commerciale, mobile et collective) en France. A eux tous, ils génèrent un total de **plus de 1,1 million de tonnes de biodéchets par an**.

L'ensemble de ces restaurants, grands et petits, se voient désormais contraints de trouver et mettre en place des solutions permettant le tri, la récupération, le stockage et la collecte de leurs biodéchets. Un nouveau défi complexe à relever pour nombre d'entre eux, qui ont déjà dû faire face aux aménagements nécessaires pendant la crise Covid, et pour se mettre en conformité avec l'interdiction d'utilisation de vaisselle jetable.

### Meiko, un accompagnement des restaurants dans leur démarche d'économie circulaire

Meiko fournit des solutions sur mesure pour la collecte et le traitement des biodéchets, de façon hygiénique et adaptée aux restaurants de toutes tailles, servant de 100 à plus de 10 000 repas par jour. En France, Meiko a développé des relations avec toutes les parties prenantes afin d'établir une offre globale et s'inscrire dans une démarche d'économie circulaire.

Ses équipes connaissent donc parfaitement les besoins des restaurateurs et les problématiques qu'ils doivent résoudre pour répondre à la loi AGECE.

**Alexander Lohnherr, président de [Meiko France](#), se tient à votre disposition pour répondre à vos questions :**

- Les restaurateurs sont-ils prêts à faire face à cette obligation ?
- Comment peuvent-ils y répondre ?
- Quels sont les différents types de solutions qu'ils peuvent mettre en place ?
- Quels sont les leviers d'économie à considérer ?
- Compostage ou méthanisation : quelle voie choisir pour la valorisation des biodéchets des restaurants ?
- Quelles sont les perspectives offertes par la méthanisation des biodéchets ?
- Etc.

N'hésitez pas à nous contacter !

### **A propos de Meiko**

Fondée en 1927 à Offenburg (Allemagne), Meiko est spécialiste du lavage, du nettoyage et de la désinfection professionnels ainsi que du traitement des biodéchets.

Meiko propose des solutions haut de gamme, conçues pour durer, répondant aux évolutions du marché, aux besoins émergents, aux nouveaux usages et aux évolutions réglementaires tout en préservant les ressources, les hommes et l'environnement.

Pour plus d'information : [www.meiko.fr](http://www.meiko.fr)

### **Meiko et la gestion des biodéchets**

Déchets de cuisine, restes de repas, graines, os et épluchures : les déchets organiques sont une source d'énergie bien trop précieuse pour être simplement jetés. Les solutions MEIKO GREEN permettent de libérer ce potentiel, en mettant à portée de main une gestion globale des déchets alimentaires : stations de chargement sur mesure, consultation, planification et installation, sans oublier le stockage hygiénique et sans odeur, la collecte des déchets et leur traitement écologique pour la production d'énergie et d'engrais organiques.

La mission de Meiko : créer des systèmes de gestion personnalisés pour les déchets alimentaires, des systèmes qui, en plus d'être polyvalents, s'adaptent à tous les types de cuisines.