



Baromètre annuel de la gestion des déchets dans le secteur tertiaire

Take a waste publie son premier baromètre de la « performance déchets » dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie

Concernant le secteur de la restauration, des niveaux de tri très hétérogènes selon les flux de déchets et les segments de restauration (90 %

de tri du carton dans les restaurants d'hôtels vs. 11 % de tri des biodéchets en restauration rapide)

Concernant le secteur de l'hôtellerie, le tri est de plus en plus répandu, mais des progrès importants restent à faire sur les emballages et les

biodéchets (1 établissement sur 2 seulement fait le tri)

Take a waste est une société de gestion des déchets à destination des entreprises du secteur tertiaire. Depuis 2018, la société a réalisé partout en France plus de **500 diagnostics déchets, qui sont le point de départ à la mise en place du tri et la réduction à la source des déchets**. Tous ces diagnostics effectués ont permis d'acquérir une certaine **expertise des pratiques de collecte et filières de traitement des déchets** et de réaliser un **baromètre sur la gestion des déchets du tertiaire**, notamment dans le secteur de la santé. Ce baromètre s'appuie sur les données de plus de 500 établissements, et est automatiquement mis à jour au fur et à mesure des nouveaux diagnostics déchets que Take a waste réalise.

Cette étude porte principalement sur les taux de tri des principaux flux de déchets (carton, emballages et biodéchets), ainsi que sur les tarifs de collecte des déchets constatés.

Aujourd'hui, tous les professionnels ont **l'obligation réglementaire de trier les déchets qui relèvent des « 5 flux »** : le carton, le papier, le plastique, le métal et le verre. A ceux-ci s'ajoutent les biodéchets, pour tous les établissements qui en produisent plus de 10 tonnes par an : ce seuil disparaît en 2025, et tous les biodéchets devront alors être triés quelle que soit la quantité produite.

Cependant, on observe que ces obligations ne sont pas toujours respectées par les entreprises, qui ont jusqu'à présent assez peu de risque d'être sanctionnées. Le baromètre de Take a waste permet ainsi d'observer que **les performances de tri sont très variables selon le type de déchets et selon les segments d'activité**.

Dans le secteur de la restauration,

- on observe par exemple que 51,8% des établissements de restauration rapide trient le carton, 46% les emballages et seulement 11,2% les biodéchets. Les restaurants d'hôtel ont des résultats un peu meilleurs : ils sont 90,9% à trier le carton et 54,5% à trier les biodéchets, même s'ils ne sont que 40,9% à trier les emballages.
- Si l'on compare ces résultats à ceux d'autres secteurs tertiaires, on se rend compte que **ces taux de tri sont assez faibles**. Dans le secteur de la santé par exemple, les cliniques privées ont un taux de tri beaucoup plus élevé que la restauration rapide pour le carton (85,9%) et les biodéchets (33,1%) mais assez semblable pour les emballages (43,7%). Les établissements de restauration qui ne trient pas encore leurs déchets doivent donc impérativement le faire au plus vite, afin de respecter la réglementation et contribuer aux efforts en faveur de la préservation de l'environnement.

Dans le secteur de l'hôtellerie,

- On observe que les hôtels (avec restaurant en général) ne sont que 40,9% à trier les emballages, mais ont un bon taux de tri pour les autres déchets : 90,9% pour le carton, et 54,5% pour les biodéchets.
- Si l'on compare ces résultats à ceux d'autres secteurs tertiaires, on se rend compte que **ces taux de tri sont assez élevés**, en particulier pour le carton. Dans le secteur de la santé, les cliniques privées ont ainsi un taux de tri moins élevé que les hôtels avec restaurant pour le carton (85,9%) et les biodéchets (33,1%) mais légèrement plus élevé pour les emballages (43,7%). Même si l'idéal serait que tous les hôtels trient ces trois types de déchets, force est donc de constater que ces résultats sont prometteurs et laissent à penser que beaucoup d'efforts sont déjà réalisés au sein des établissements.

Ces résultats sont d'autant plus intéressants que les **coûts liés aux déchets résiduels vont continuer à augmenter** dans les années qui arrivent, et les entreprises ont donc tout intérêt à trier davantage pour réduire leurs coûts. Beaucoup d'entre elles cherchent aujourd'hui à se mettre en conformité réglementaire mais ne sont pas encore prêtes à aller au-delà, de peur que cela entraîne des coûts supplémentaires ou une réorganisation interne.

A propos de Take a waste

Start-up de l'économie sociale et solidaire créée en décembre 2018 par Mathieu Labro et Alexis Lemeillet, Take a waste a pour vocation de réduire au quotidien la dissipation des ressources des entreprises et leur offrir plus de transparence dans la gestion de leurs déchets.

Spécialisée dans 4 secteurs (distribution, hôtellerie, restauration, santé), elle accompagne ses clients avec une offre clé-en-main qui lui permet de devenir l'interlocuteur unique des entreprises, de l'élaboration d'un diagnostic déchets au zéro déchet.

Plus d'informations sur www.takeawaste.fr

[Inscrivez-vous à notre newsletter](#)

