



Gestion des déchets dans les établissements hôteliers

Take a waste publie son baromètre 2022 : avec 20% de recyclage en moyenne, le secteur n'atteint pas les 5 étoiles

Paris, le 14 décembre 2022 – Depuis sa création en 2018, [Take a waste](#) a accompagné plus de 200 hôtels dans la mise en place du tri et la réduction de leurs déchets. Les diagnostics effectués à l'état des lieux ont permis de consolider une vision globale des pratiques de gestion des déchets dans le secteur de l'hôtellerie et de réaliser ce baromètre.

Basé sur un échantillon de 228 hôtels toutes enseignes et régions confondues, ce baromètre intègre pour la première fois les taux de tri, coûts de gestion et ratios-clés de la gestion des déchets en établissements hôteliers.

Une production de déchets importante et peu d'initiatives de réduction à la source

Tous déchets confondus, un hôtel sans restaurant produit en moyenne 44 tonnes de déchets par an. Ce chiffre s'élève à une moyenne de 64 tonnes pour un hôtel avec restaurant, et atteint une moyenne de 200 tonnes pour un hôtel haut de gamme¹.

En rapportant ces chiffres à des indicateurs d'activité sectoriels, la production de déchets s'établit comme suit :

- Hôtel avec et sans restaurant : **570 kg de déchets par chambre chaque année** ;
- Hôtel haut de gamme : **4 567 kg de déchets par chambre chaque année**.

Sur le terrain, les initiatives de réduction à la source des déchets restent rares (emballages, papier, gaspillage alimentaire, etc.), exception faite de la consigne « historique » des bouteilles en verre dans les cafés, hôtels et restaurants. La réduction des déchets devra pourtant s'accélérer dans les prochaines années, si les hôtels veulent respecter les nouveaux critères du classement Atout France, qui rend à présent obligatoire une mesure de réduction des déchets dans l'établissement.

Un tri globalement insuffisant et très hétérogène d'un flux de déchets à un autre

Il apparaît que les flux de déchets principaux, dont le tri est obligatoire au titre de la réglementation, sont très diversement triés en établissement :

- **Cartons** : le tri du carton semble être une évidence pour les établissements diagnostiqués, qui sont plus de 90 % à pratiquer le tri du carton ;
- **Verre** : le taux de tri du verre est significativement inférieur à celui des ménages, puisqu'encore 25% des hôtels-restaurants ne trient pas le verre perdu ;
- **Emballages** : les emballages assimilables à ceux des ménages (emballages en plastique, papier-carton ou métal) ont une fin de vie peu prise en considération, avec un taux de tri moyen de 18 % et même seulement 10 % au sein des hôtels haut de gamme ;
- **Papiers** : 38 % des hôtels sans restaurant trient les papiers, 34 % des hôtels avec restaurant et seulement 30 % des hôtels haut de gamme. Quand ils sont triés, les papiers sont parfois jetés en mélange avec les emballages, ou bien ils font l'objet d'une collecte séparée, si l'établissement souhaite passer par un circuit de destruction sécurisé ;
- **Biodéchets** : les déchets alimentaires sont triés par 20 % des hôtels-restaurants et des hôtels haut de gamme. Bien que la réglementation n'impose pas encore le tri dans 100 % des cas,

¹ Hôtel haut de gamme : comprend les hôtels 5 étoiles, ainsi que certains hôtels 4 étoiles offrant des prestations de haut niveau à leur clientèle.

l'échéance se rapproche puisqu'au 1^{er} janvier 2024 tous les professionnels seront tenus de trier leurs déchets alimentaires.

Le taux de recyclage global – calculé en divisant la quantité de déchets recyclés (cartons, papiers, emballages, verre et biodéchets) par la quantité totale de déchets produits – est de l'ordre de :

- **14 % pour les hôtels sans restaurant ;**
- **23 % pour les hôtels avec restaurant ;**
- **36 % pour les hôtels haut de gamme.**

Les hôtels haut de gamme produisent beaucoup plus de déchets recyclables que les autres catégories d'hôtels (notamment sur les cartons). Les hôtels bureaux, proposant peu de services, génèrent de ce fait une faible quantité de déchets recyclables.

Des coûts de gestion déjà élevés et qui vont encore augmenter

Un hôtel haut de gamme paie en moyenne 44 000 € par an pour la collecte et le traitement de ses déchets, un hôtel avec restaurant 14 000 €, et sans restaurant 7 700 €. Ces chiffres sont d'autant plus intéressants que **les coûts liés aux déchets résiduels vont continuer à augmenter** dans les années à venir, alors qu'il existe déjà aujourd'hui de vrais leviers pour optimiser la facture déchets d'un établissement hôtelier : optimisation du matériel et des fréquences de collecte, renégociation des contrats, recours aux éco-organismes, réduction à la source des déchets, etc.

Un webinaire le jeudi 26 janvier 2023 dédié aux déchets en hôtellerie

Afin d'accompagner les hôtels vers une meilleure gestion des déchets, **Take a waste organise le jeudi 26 janvier un webinaire ouvert à tous les professionnels du secteur souhaitant réduire et mieux trier les déchets dans leur établissement.**

A propos de Take a waste

Société créée en décembre 2018 et appartenant à l'économie sociale et solidaire, Take a waste est spécialisée dans la mise en place du tri et la réduction à la source des déchets. Présente partout en France et active dans quatre secteurs principaux (santé, hôtellerie, restauration, distribution), Take a waste accompagne ses clients avec une offre clé-en-main et joue le rôle d'interlocuteur unique jusqu'au « zéro déchet ».

[Plus d'informations sur www.takeawaste.fr](http://www.takeawaste.fr)

[Inscrivez-vous à notre newsletter](#)

[Télécharger le baromètre déchet 2022 dans l'hôtellerie](#)