



Présentation de

LA RESTAURATION COLLECTIVE

les déchets et le gaspillage

Restauration collective



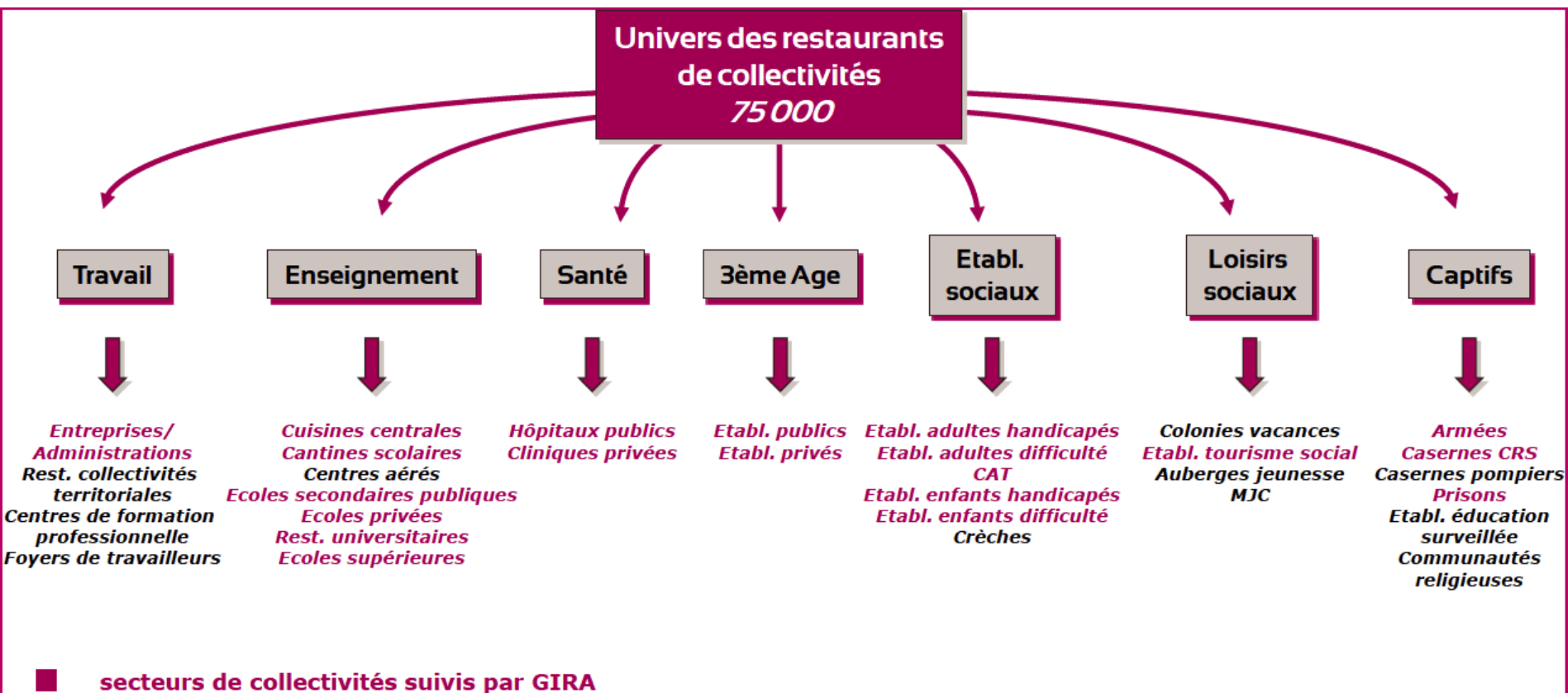
Des étapes indispensables pour être performant



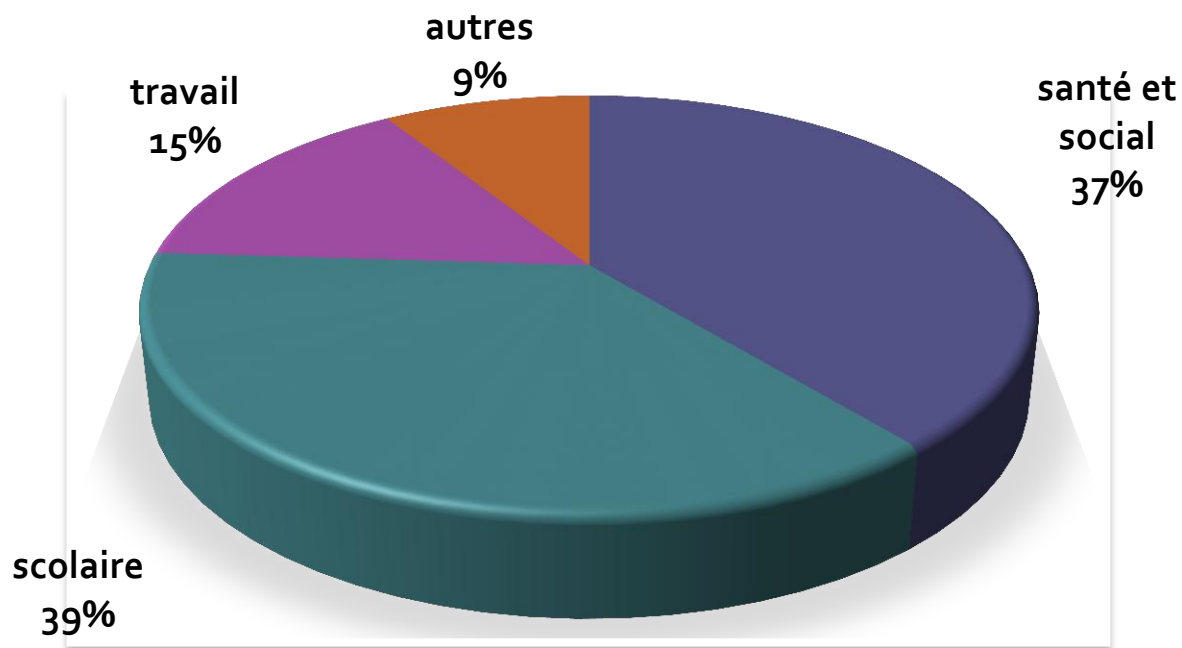


Situation

Situation et objectif



Répartition par segment



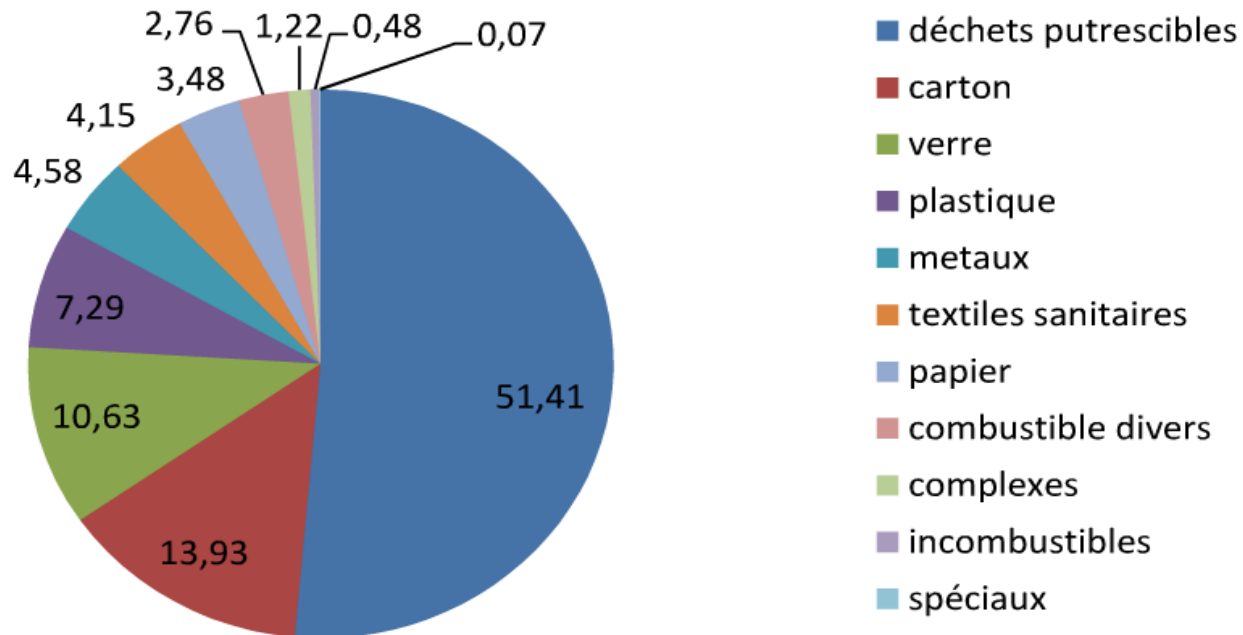
75 000 établissements 4 milliards de repas par an

64% en gestion directe

Répartition par type de déchets

Composition des déchets en % en restauration

hors huiles alimentaires et bac à graisse



Article 204

La sous-section 3 de la section 3 du chapitre 1er du titre IV du livre V du code de l'environnement est complétée par un article L. 541-21-1 ainsi rédigé :

« Art.L. 541-21-1.-A compter du 1er janvier 2012, les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de bio déchets sont tenues de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique ou, lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol.

« L'Etat prend les mesures nécessaires afin de développer les débouchés de la valorisation organique des déchets et de promouvoir la sécurité sanitaire et environnementale des composts.

« Les modalités d'application du présent article sont fixées par décret en Conseil d'Etat. »



objectifs de recyclage en matière de collecte et de traitement des déchets

Le projet progressif par structure

Année	Bio déchets	Huiles alimentaires
2012	120 T par an	1500 litres par an
2013	80 t/an	600 l/ an
2014	40 t/an	300 l/an
2015	20 t/an	150 l/an
2016	10 t/an	60 l/an

- Arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement (NOR: DEVP1109656A)
- Décret n°2011-828 du 11 juillet 2011 portant diverses dispositions relatives à la prévention et à la gestion des déchets
- circulaire.....

Répartition par taille de structure

	UCP		Selfs - Satellites	
	hôpitaux	autres	hôpitaux	Autres
Ets gros producteur	- 3300 cvts - 365 j - 2 repas - 50 g	- 12000 cvts - 200 j - 1 repas - 50 g	- 1100 cvts - 365 j - 2 repas - 150 g	- 4000 cvts - 200 j - 1 repas - 150 g
120 T				

	UCP		Selfs - Satellites	
	hôpitaux	autres	hôpitaux	Autres
Ets moyen producteur	- 1100 cvts - 365 j - 2 repas - 50 g	- 4000 cvts - 200 j - 1 repas - 50 g	- 370 cvts - 365 j - 2 repas - 150 g	- 1300 cvts - 200 j - 1 repas - 150 g
40 T				

	UCP		Selfs - Satellites	
	hôpitaux	autres	hôpitaux	Autres
Ets petit producteur	- 550 cvts - 365 j - 2 repas - 50 g	- 2000 cvts - 200 j - 1 repas - 50 g	- 200 cvts - 365 j - 2 repas - 150 g	- 700 cvts - 200 j - 1 repas - 150 g
20 T				



Mesures correctives

Bilan, audit, proposition



Evaluation du gisement des bio-déchets

- 50 g à la production
- 100 g à la distribution (retour plateau)

Soit ***150 g par jour et par client***



Après la phase de collecte, de pesée et suivant la finesse du tri, on pourra déterminer :

- La part des déchets du trop cuisinés et celle des retour-plateaux
- La part des emballages
- La part du pain
- La part des aliments qui auraient pu être mangés
- La part des aliments fermentescibles
- La part des déchets animaux ou végétaux
- Les huiles



Une analyse à chaque étape

Commande

- Demande inadaptée
- Emballage
- Mauvaise conservation
- Périmé
- Condition climatique
- Expression du besoin
- Prévision des menus
- Non respect des saisons

Transformation

- Plat témoin
- Épluchure
- Mauvaise utilisation des restes
- Surconsommation
- Effectif prévisionnel
- Fiche technique inadaptée
- Grammage
- Compétence du personnel

Distribution

- Grammage dans l'assiette
- Mauvaise qualité
- Lieu de présentation au self gratuité
- Valorisation du produit
- Portion
- Mauvaise pratique en fin de service
- Des mangeurs peu responsables
- Des mangeurs qui évaluent mal leur faim
- Confort
- Durée du repas



Mesures correctives

Source de progrès



Revoir nos pratiques

- **Production** (culture)
- **Transformation et transport** (procédé, emballage...)
- **Distribution**(restauration)
- **Consommation** (client, gestion des restes)

Nous jetons chaque jour

- 280 Pt pains
- 40 kg de viandes
- 20 kg de fruits
- 10 kg de légumes



INFORMATION PUBLIC



Source de progrès

Du côté des cuisiniers de restauration, si les convives aiment, les bénéfices sont multiples et les solutions diverses :

- Moins de déchets sur le plateau
- Une meilleure reconnaissance du travail accompli
- Pour les clients un moment plus agréable et bon pour la santé
- Réduire les grammages
- Améliorer les cuissons
- Une fabrication à la minute
- Une bonne utilisation du matériel de cuisson
- Une utilisation optimale des gammes de produit
- Une recherche constante de la qualité du produit
- Limiter le choix mais renouveler les prestations plus souvent



Source de progrès

Du côté des personnels de restauration, service :

- Servir des petites portions en laissant la possibilité de se resservir
- Adapter le contenu à l'assiette
- Diminuer les tailles des assiettes
- Servir les sauces à part
- Réfléchir à l'emplacement du pain...
- Éviter l'utilisation d'assiette pour mettre le fromage et les fruits
- Favoriser les buffets (légumes, hors œuvre fromage, desserts)



Source de progrès

Du côté des mangeurs ou euses, car au final, ce sont eux-elles qui terminent ou non leur plateau

- Améliorer le cadre
- Aménager les horaires pour augmenter le temps de passage
- Espace plus confortable
- Eliminer les nuisances sonores
- Informer du menu
- Guider et conseiller
- Informer du nombre de « kg déchets » produit chaque jour
- Journée d'information nutritionnelle
- Journée d'information sur les enjeux environnementaux
- Eviter la gratuité
- Présenter les enjeux et informer des résultats de la démarche



Tri

- audit, bilan, diagnostic
- Sensibilisation et formation de vos équipes
- Plan d'action et préconisation « Table de tri »
- Accompagnement
- Suivi et contrôles



Valorisation – compost



Compostage mécanique



20 m³



3 m³



Valorisation – système Waster 2,0 en Grande Bretagne

"Les bactéries sont parfaitement sûres,
naturellement-arrivées et non-pathogènes "

24h00 pour digérer 180 kg



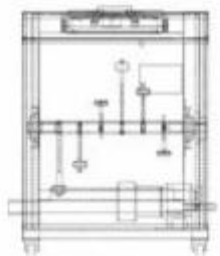
Autres méthode de valorisation

séchage

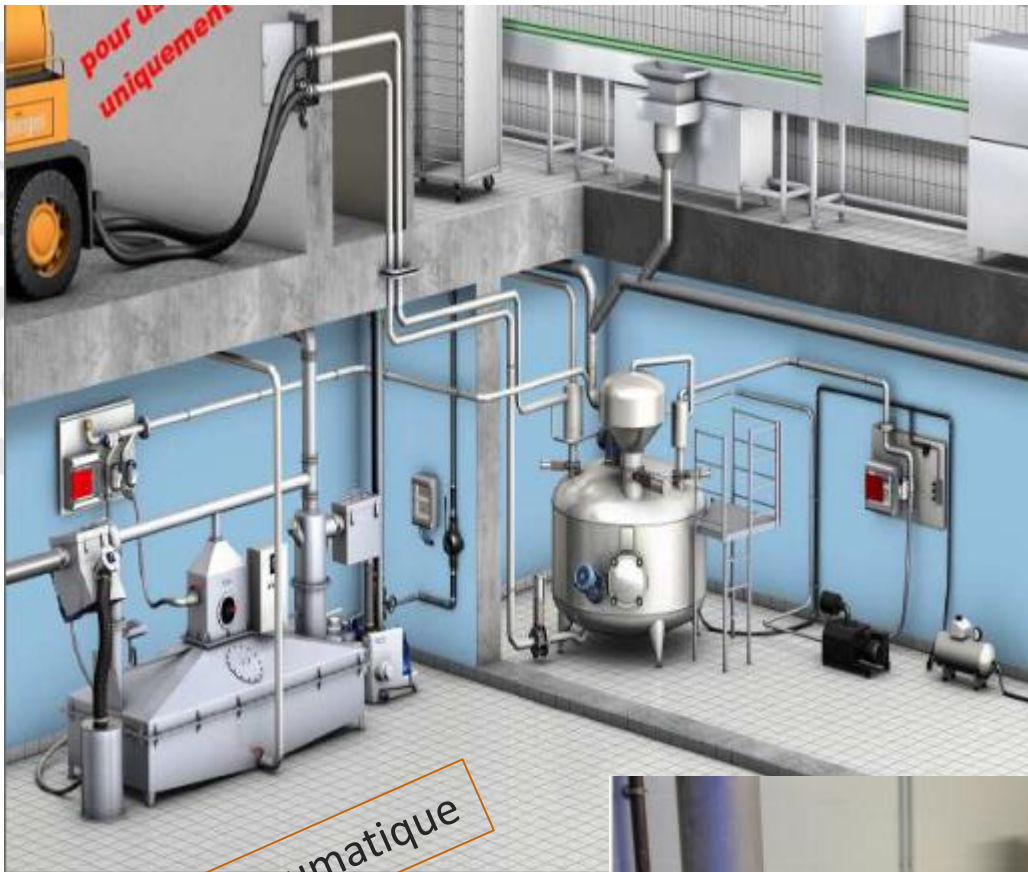
Cuisson

Geb
solutions

Schéma de fonctionnement



Mode d'acheminement



Voie pneumatique



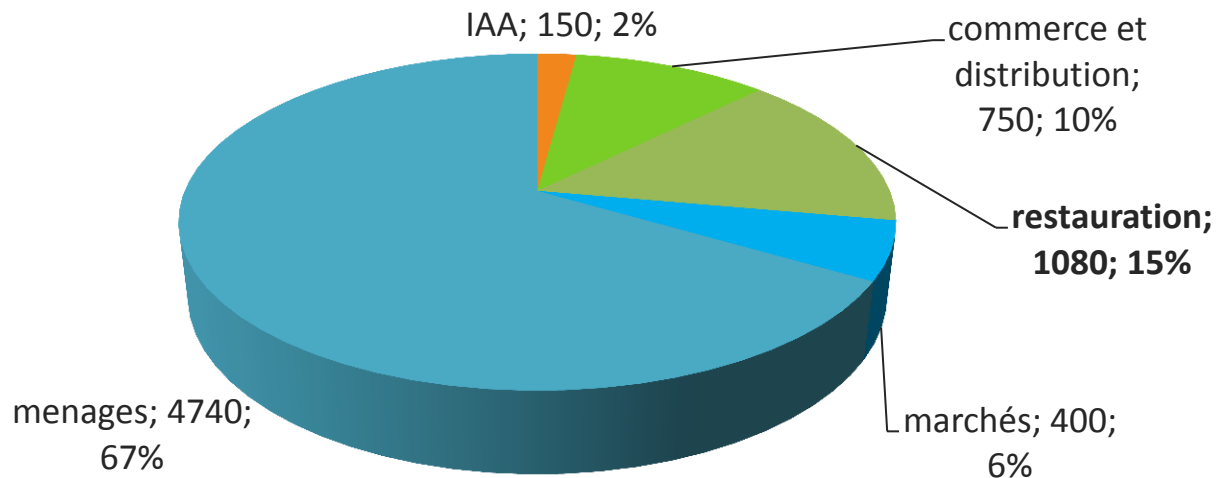
Voie humide

Gaspillage

90kg de gaspillage produit alimentaire en France par an et par hab soit 5.6 millions de tonnes

- Soit 21% de produits achetés
- 30%(27kg) serait des plats emballés
- La moitié provient des fruits et légumes puis reste des pains et plats cuisinés
- Cela représente 430 € par personne et par an
- Les franciliens seraient les plus gaspilleurs avec 114.5 Kg jetés par hab/an

déchets alimentaire Bio déchets en France KT



Etude pour l'enseigne ALbal 2011

Ces chiffres ont été recoupés avec les statistiques de l'INSEE



Protéger notre environnement

Une restauration éco-responsable



**Merci de votre
attention.**