



Présentation de

LA RESTAURATION COLLECTIVE

# les déchets et le gaspillage



# Restauration collective



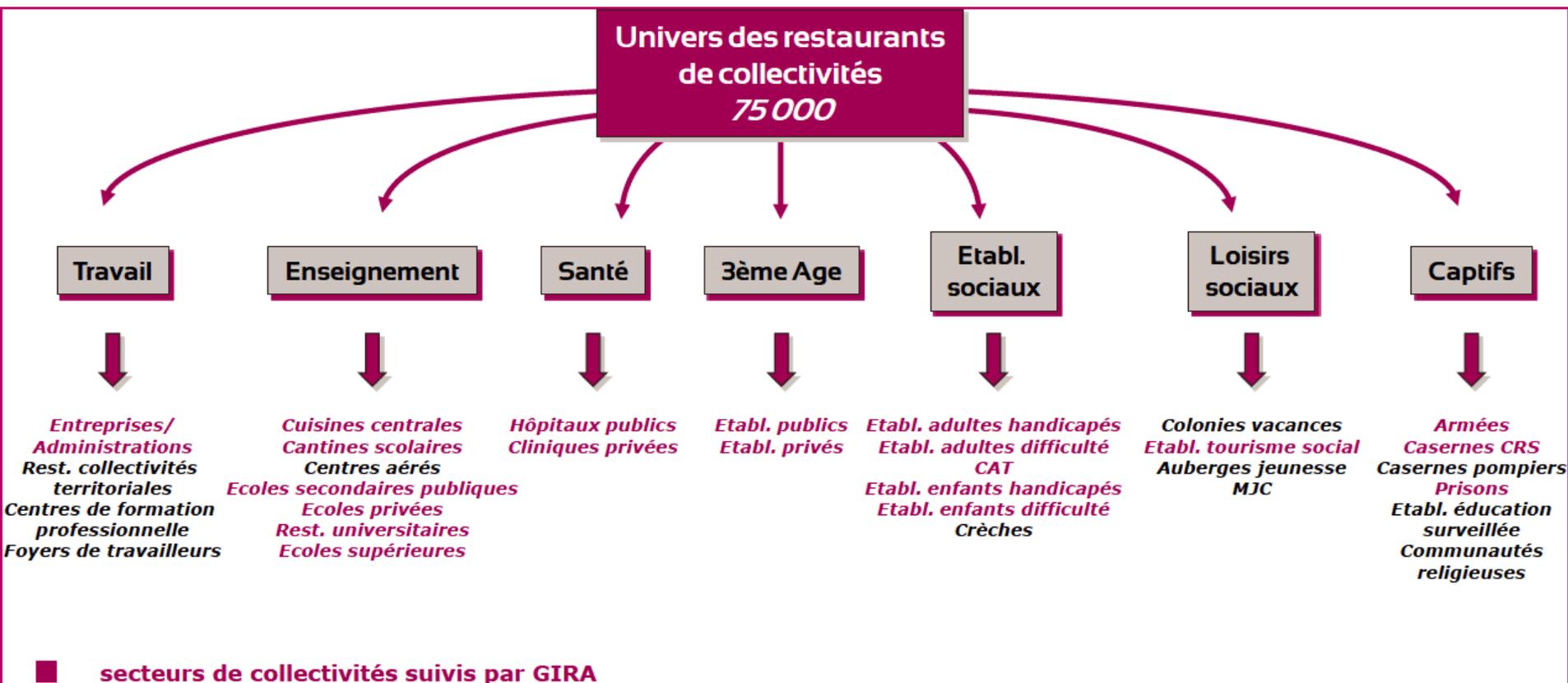
Des étapes indispensables pour être performant



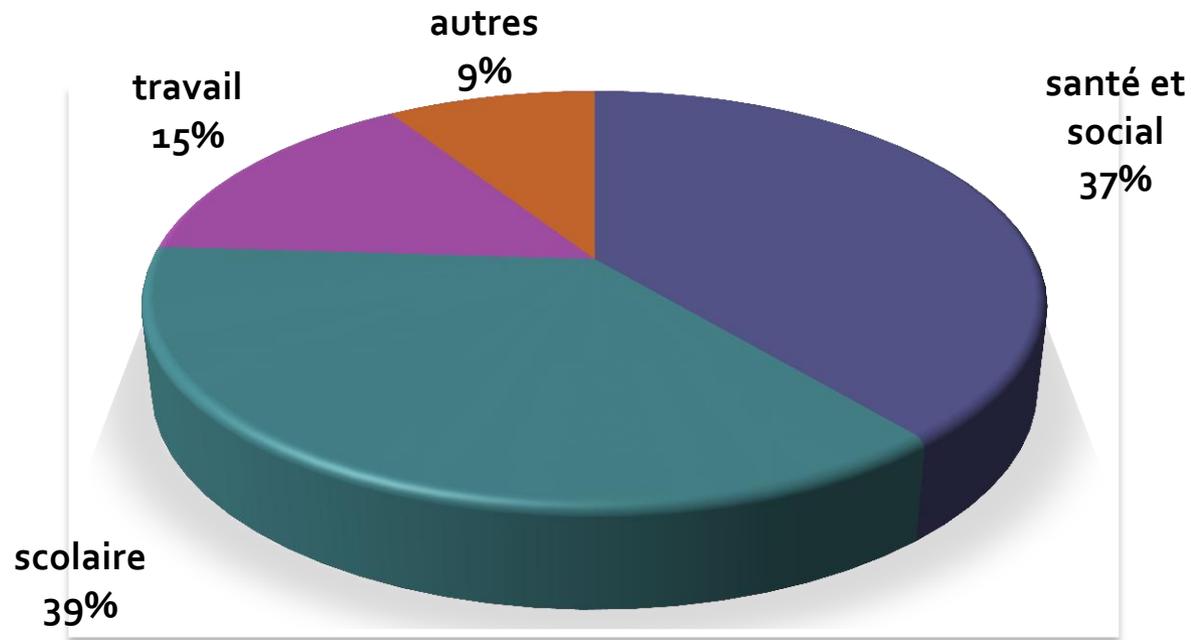


# Situation

Situation et objectif



# Répartition par segment



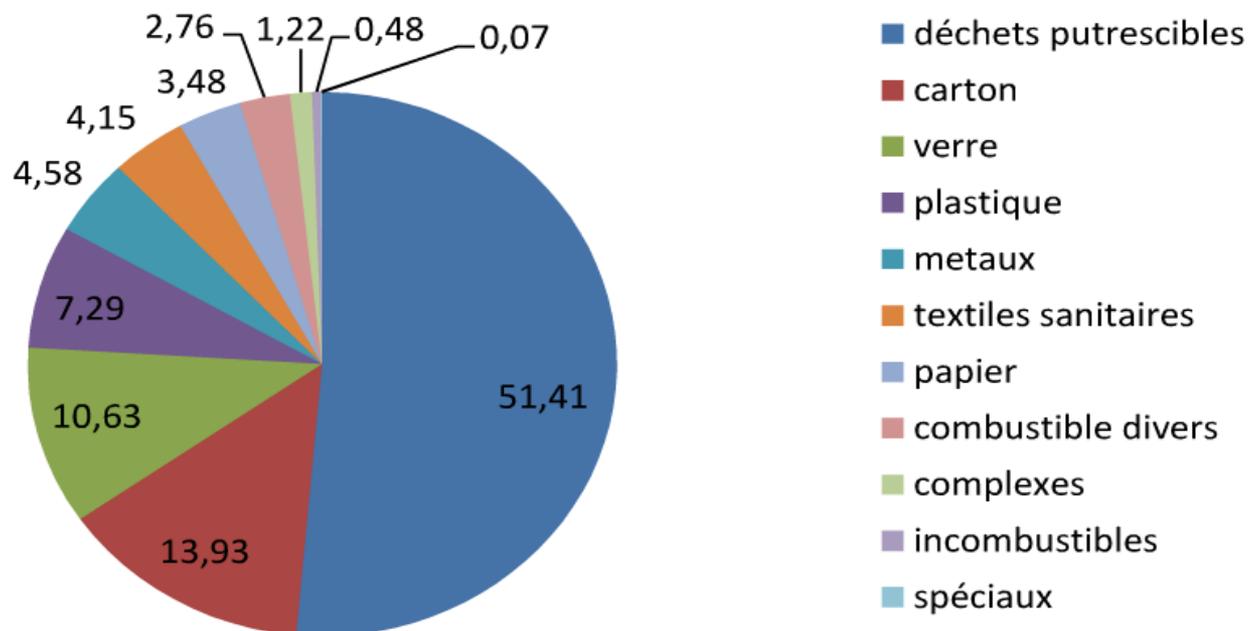
75 000 établissements 4 milliards de repas par an

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

<b>Année</b>	<b>Bio déchets</b>	<b>Huiles alimentaires</b>
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

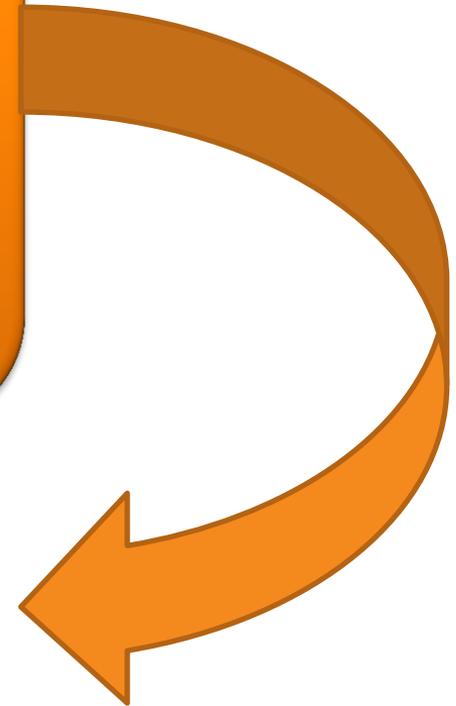
- **Production** (culture)
- **Transformation et transport** (procédé, emballage...)
- **Distribution**(restauration)
- **Consommation** (client, gestion des restes)

## 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



## **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 m<sup>3</sup>



3 m<sup>3</sup>



# Valorisation – système Waster 2,0 en Grande Bretagne

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

24h00 pour digérer 180 kg



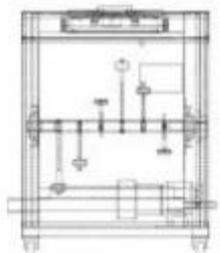
# Autres méthode de valorisation

séchage

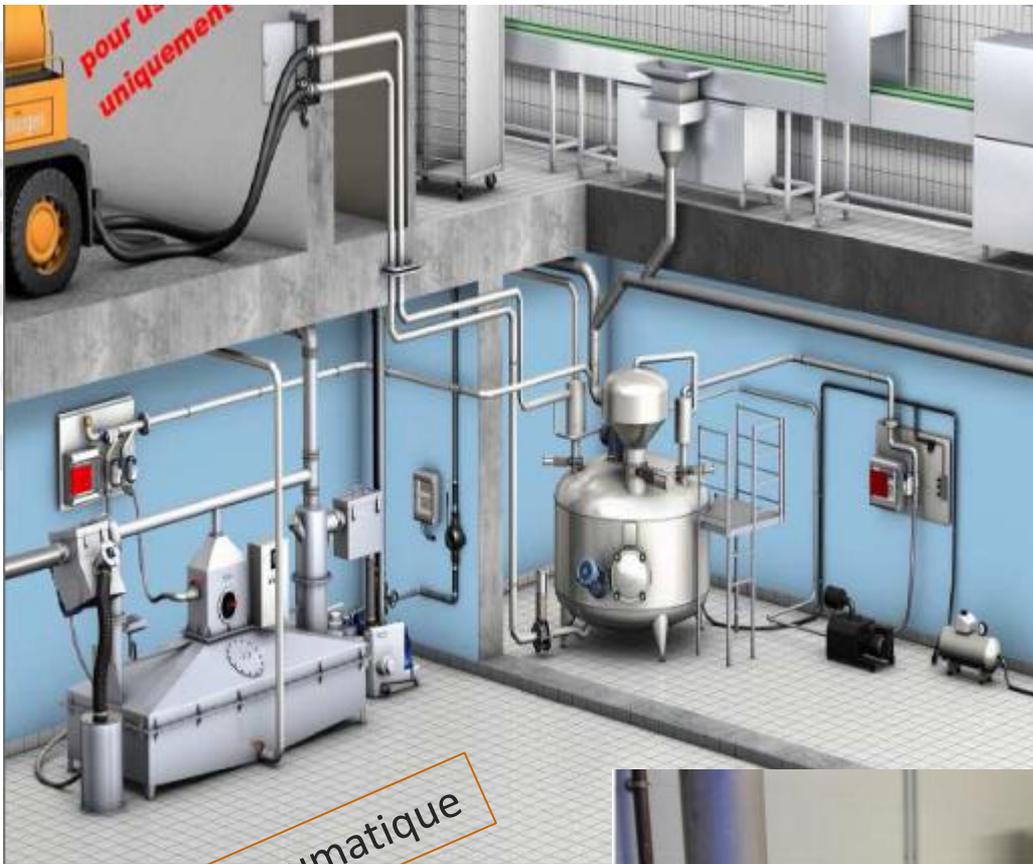
Cuisson

Geb  
solutions

Schéma de fonctionnement



# Mode d'acheminement



Voie pneumatique



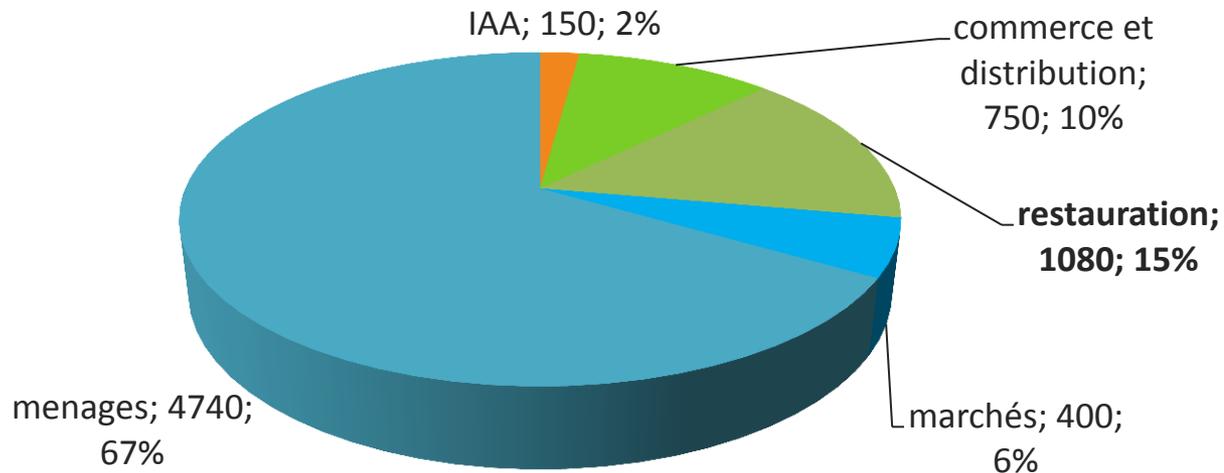
Voie humide

# 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.**