

Les biodéchets

Je limite le gaspillage, je trie et je valorise !



Quelques chiffres...

En France, la restauration réalise 7 milliards de repas par an et génère environ 1 million de tonnes de déchets.

La restauration commerciale (hôtels, restaurants, traiteurs, débits de boisson, etc.), c'est :

- + de 150 000 entreprises
- 3,7 milliards de repas par an
- 400 000 tonnes de déchets par an, soit environ 9 tonnes par établissement
- 275 g de biodéchets par repas, dont 125 g parfaitement consommables
- + 270 g déchets d'emballage par repas

La restauration collective (en milieu scolaire, social, hospitalier, etc.) génère 500 000 tonnes de déchets, avec un ratio de 15 à 16 tonnes par établissement et par an.

Source : ADEME 2016

Pourquoi lutter contre le gaspillage ?

- ✓ Pour faire des économies en améliorant sa marge brute
Exemple : 125 g de denrées parfaitement consommables jetées ≈ 10% du prix d'achat des matières premières ≈ un coût matière de 0,5 €/repas (source : UMIH 2015)
- ✓ Pour améliorer l'image de son entreprise, avec par exemple la labellisation « la Clé Verte »
- ✓ Pour lutter contre la surexploitation industrielle et agricole
- ✓ Pour agir pour une meilleure répartition globale des richesses et des productions agricoles





Comment éviter le gaspillage ?



Avant le service...

- Privilégier la conservation sous vide pour allonger les durées de vie et mieux gérer les stocks
- Privilégier les menus du jour et le « fait-maison »
- Avoir une carte restreinte
- Mettre dans le menu du jour des produits arrivant en fin de durée de vie
- Espacer les commandes pour les produits non périssables (légumes secs, boissons...)
- Mutualiser les livraisons entre confrères
- Réduire les emballages par des approvisionnements en vrac, en gros contenants ou via des emballages navettes
- Privilégier les réservations pour une meilleure vision des quantités à produire et une meilleure gestion des stocks
- Réaliser des cuissons minute pour éviter les préparations de plats en grande quantité
- Moduler les quantités servies en proposant différentes formules : ½ portions, plats à partager, portions menus enfants, etc.



Après le service...

Transformation des produits restants :

- Chutes de matières premières >> amuse-bouche
- Pain >> chapelure, toast, pudding, pain perdu
- Légumes >> velouté, mousse, purée, flan, fonds
- Poissons, poulet >> rillettes, soupe
- Viande >> parmentier, farcis, bolognaise, terrine, fonds

Le Gourmet-Bag (ou Doggy-Bag) : un geste anti-gaspillage naturel

- Proposer ce service aux clients qui n'osent pas toujours le demander
- Inscrire une mention sur la carte
- Conseiller le client sur les modalités de conservation

Dons

- Alimentation humaine : associations locales, Resto du cœur, Secours populaire...
- Alimentation animale : zoos, chenils, SPA, particuliers
- Attention aux réglementations en vigueur



Astuces !

Changer la taille des assiettes : une assiette plus petite augmente visuellement la part servie !

Acheter des fruits et légumes « moches », beaucoup moins chers mais tout aussi bons !

Privilégier les légumes bios : pas d'épluchures, donc pas de déchets !



Trier et valoriser ses biodéchets

Déchets de cuisine et de table

- Les déchets non dangereux alimentaires ou de cuisine : épluchures de légumes, fruit, farine, etc.
- Les SPA3n (sous produits animaux) : œufs, produits laitiers, viandes et poissons cuisinés, beurre, yaourt, etc., et tout aliment en contact avec un sous produit animal (pain, accompagnement, ...)
- Sauces

Huiles alimentaires usagées



Collecte par un prestataire privé pour valorisation des biodéchets

⇒ compost, méthanisation, carburant, ...

Peuvent aussi être triés et valorisés : le marc de café (nettoyant des canalisations, répulsif...), les capsules Nespresso, les bouchons en liège, les bouchons en plastiques ...



Les autres déchets...

Emballages plastiques : bouteilles, flacons, etc. Hors emballages et barquettes en plastique, film plastique, vaisselle en plastique ...

⇒ Collecte par un prestataire privé pour être recyclés

Papier/carton : emballages, briques alimentaires, cartons de pizza ...

⇒ Papier collecté par certaines communes (La Seyne-sur-Mer et Six-Fours-les-Plages) ou collecte par un prestataire privé pour être recyclé

⇒ Carton collecté par un prestataire privé pour être recyclé

Qu'est-ce qu'un biodéchet ?

Un biodéchet est défini par tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

Art R541-8 Code de l'Environnement.



Pour en savoir plus

- **Conseils, labels, financements, ...**
www.ademe.fr
- **Application « Mes solutions déchets »**
www.casuffitlegachis.fr/entreprises/application
- **Guide « Lutter contre le gaspillage dans son restaurant »**
www.umih.fr
- **Quoi et comment trier**
www.ecoemballages.fr

Que dit la réglementation ?

Depuis le 1er janvier 2016, la Loi du 12 juillet 2010 (dite « Grenelle II ») rend obligatoire la mise en place d'une collecte sélective en vue de la valorisation des déchets pour les gros producteurs ou détenteurs de déchets organiques (>10 tonnes par an).

En 2025, l'intégralité des biodéchets devra être triée à la source par tous (Loi de transition énergétique réf.2015-992 du 17 août 2015).



Nous contacter

ADETO

830 Boulevard de Léry
BP 70085
83181 SIX FOURS CEDEX
Tél : 04 94 63 16 08
Courriel : contact@adeto.fr
www.adeto.fr

Avec le soutien financier de

