



le Guide

gestion des déchets

GUIDE



le Cèdre
Achetons autrement

Sommaire

À propos de ce guide	4
Quelles opportunités ?	5
Une nécessité environnementale.....	6
Une obligation réglementaire.....	7
Zoom sur la loi AGEC.....	8
On passe à l'action !	9
Réaliser un bilan préalable des flux de déchets.....	10
Réduire les emballages logistiques et le jetable.....	12
Privilégier l'occasion et le réemploi pour le matériel.....	14
Valoriser les biodéchets	15
Limiter le gaspillage alimentaire.....	16
Trier.....	18
Zoom sur les modes de valorisation.....	19
Conclusion	20

EN FIN DE GUIDE



Une fiche mémo pour réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire.



Un tableau comparatif des modes de valorisation.

À propos de ce guide

Ce guide est à votre disposition pour répondre à 3 questions :



CELLE DU BON SENS :
DERRIÈRE LA CONTRAINTE,
UNE OPPORTUNITÉ
ENTHUSIASMANTE !



CELLE DU PASSAGE À L'ACTION :
LES ÉTAPES POUR VOUS LANCER
DANS UNE DÉMARCHE GLOBALE
DE GESTION DE VOS DÉCHETS.



**CELLE DES SOLUTIONS
DE VALORISATION
DE VOS BIODÉCHETS.**

*Pour nous aider
à rédiger ce guide*



[ZEROWASTEFRANCE.ORG](https://zerowaste.france.org)

ZÉRO WASTE FRANCE, ACTEUR ENGAGÉ DANS LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

Association citoyenne et indépendante, Zéro Waste France milite pour la réduction des déchets et une meilleure gestion des ressources, auprès de tous les publics. Elle défend une démarche zéro déchet, zéro gaspillage, ambitieuse, qui donne la priorité à la réduction à la source. Sa vision s'inscrit dans le cadre d'une transition écologique globale, du respect des droits humains et d'une meilleure prise en compte des populations les plus défavorisées et des générations futures.

ABONNEZ-VOUS À LA NEWSLETTER POUR RECEVOIR TOUTES LES BONNES IDÉES, CONSEILS & ACTUALITÉS !

LE CÈDRE, UN GROUPEMENT D'ACHAT ENGAGÉ !

11 500 adhérents, 380 fournisseurs ainsi que 170 collaborateurs sont unis par une volonté d'acheter...

ENSEMBLE

Solidaire dans leurs achats pour des économies partagées.

LA FORCE DU COLLECTIF

MIEUX

Engagés pour une économie respectueuse de l'Homme & de la planète.

POUR DES ACHATS RESPONSABLES

MOINS

Favorables aux alternatives de consommation & à la sobriété dans les achats.

PENSER AVANT DE DÉPENSER

En 2023, découvrez **la nouvelle offre** du Cèdre dédiée à **la gestion et la valorisation de vos biodéchets**, avec des prestataires référencés sur :



DES TABLES
DE TRI



LA COLLECTE
DE BIODÉCHETS



DU MATÉRIEL POUR
COMPOSTER SUR PLACE





①

Quelles opportunités ?

Que deviennent vos déchets ?
Quelle réglementation vous concerne ? Quelles solutions ?

On vous éclaire pour mieux comprendre
la nécessité d'une bonne gestion des déchets.

[RETOUR AU SOMMAIRE](#)



Une nécessité environnementale

LA DÉMARCHE ZÉRO DÉCHET ZÉRO GASPILLAGE

La pyramide des “5R” fixe la priorisation des actions à mener pour réduire la production des déchets, en suivant une hiérarchie des modes de traitement :

 **REFUSER** Repenser les pratiques et habitudes génératrices de déchets, imaginer des solutions alternatives

 **RÉDUIRE** Lutter contre le gaspillage des ressources naturelles : réduire les achats & consommer les quantités nécessaires

 **RÉUTILISER** Optimiser et prolonger l'usage de nos biens en privilégiant : la location, l'emprunt, le don, l'achat de seconde main, la mutualisation, la réparation

 **REDONNER À LA TERRE** Valoriser la matière organique en triant séparément et en valorisant les biodéchets

 **RECYCLER** En dernier lieu, recycler les déchets qui n'ont pas pu être évités

L'INDISPENSABLE RÉDUCTION À LA SOURCE

La politique du “tout-recyclage” derrière la généralisation du tri occulte l'indispensable réduction à la source des déchets. De par ses nombreuses limites techniques et systémiques, le système de recyclage ne peut constituer la seule solution durable pour limiter l'impact de nos déchets sur l'environnement.

MOINS DE 10 %
DU PLASTIQUE PRODUIT MONDIALEMENT
DEPUIS LES ANNÉES 1950
EST RECYCLÉ.

Si notre consommation de plastique continue, la production mondiale aura **doublé dans 20 ans**.



Le recyclage à l'infini n'existe pas : le plastique est par exemple recyclé **entre 1 et 3 fois maximum** en moyenne et seuls **65 % des emballages plastiques sont techniquement recyclables** aujourd'hui.



Un emballage inclus dans les consignes de tri ne veut pas dire qu'il sera recyclé : **les capsules de café**, par ex, sont en réalité **très peu captées par les centres de tri**, qui n'ont pas la capacité technologique de les reconnaître et de les acheminer vers la bonne filière de recyclage et finiront donc dans un incinérateur.



Le recyclage est devenu un argument de vente : avec un contenant recyclable, les producteurs cherchent à **décupabiliser les consommateurs** et évitent à tout prix de **remettre en question le tout-jetable**.

Une obligation réglementaire

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR POUR LES PROFESSIONNELS



Tout producteur ou détenteur d'un déchet est responsable de ce déchet : c'est-à-dire qu'il est tenu d'en assurer ou d'en faire assurer la gestion. Cette responsabilité s'étend jusqu'à l'élimination ou la valorisation finale du déchet.

Source : Ministère de la transition écologique

LE DÉCRET 5 FLUX

Depuis 2016, les structures ont une obligation générale de tri de leurs déchets : le « décret 5 flux » impose aux structures de trier le bois, les plastiques, les métaux, le verre et les papier/carton séparément des autres déchets.

L'OBLIGATION DE TRI À LA SOURCE

Les biodéchets représentent 1/3 du poids de notre poubelle. Les trier séparément du reste des ordures ménagères permet de rendre à la terre des matières organiques nécessaires à l'enrichissement des sols et à la qualité de nos produits agricoles.

+ BONUS

De plus, cela permet de **diminuer leur impact négatif** dans les autres filières de traitement : la mise en décharge des biodéchets provoque leur **fermentation et dégage du méthane**, un gaz à effet de serre **30 fois plus polluant que le CO2**.

COMPOSÉS À 80 % D'EAU,
LES BIODÉCHETS DOIVENT ÉVITER
L'INCINÉRATION
= BRÛLER DE L'EAU



AU 1^{ER} JANVIER 2023

Tout producteur de **plus de 5 tonnes de biodéchets par an** a l'obligation de les **trier à la source** pour assurer leur valorisation. L'Ademe estime par exemple que dans le secteur de la restauration collective, ce seuil est franchi lorsque **190 repas quotidiens environ sont servis sur 220 jours**.



DÈS LE 1^{ER} JANVIER 2024

Cette obligation de tri à la source, de collecte sélective et de valorisation des biodéchets s'applique **«à tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets»** quel que soit le poids de déchets produits.

CALCUL : 120GR x NOMBRE DE REPAS QUOTIDIEN x NOMBRE DE JOURS DE SERVICE



ZOOM SUR LA LOI AGEC

Adoptée en février 2020, la loi Anti-Gaspillage et Économie Circulaire (dite loi AGEc) a pour objectif d'avancer vers la réduction des déchets sous 5 prismes :



**SORTIE DU PLASTIQUE
JETABLE & UNIQUE D'ICI 2040**



**MEILLEURE INFORMATION
DES CONSOMMATEURS**



**LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE
& LE RÉEMPLOI SOLIDAIRE**



**LUTTE CONTRE
L'OBSCOLESCENCE PROGRAMMÉE**



« MIEUX PRODUIRE »



La synthèse complète des objets en plastique interdits est consultable sur le site de Zero Waste France.

Rendez-vous sur le site zerowaste.org

VOS OBLIGATIONS AGEc

AU 1^{ER} JANVIER 2022

- ✓ Mise à disposition du public d'eau potable gratuite pour les ERP grâce à des fontaines d'eau.
- ✓ Réemploi et collecte des récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile.

AU 1^{ER} JANVIER 2023

- ✓ Vaisselle réutilisable pour les repas et les boissons servis sur place dans les commerces et lieux recevant du public.

AU 1^{ER} JANVIER 2025

- ✓ Fin de l'utilisation de contenants alimentaires en plastique (cuisson, réchauffage & de service), dans les services de restauration collective des établissements scolaires & universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.
- ✓ Réduire de 50 % le gaspillage alimentaire dans la restauration collective.





②

On passe à l'action !

La première étape, essentielle, est de vous saisir de ces opportunités pour en faire un projet global qui implique et fédère tous vos collaborateurs.

Réaliser un bilan préalable des flux de déchets

Une fois que vous avez défini un référent projet et l'équipe qui va coordonner et déployer la démarche collective au sein de votre établissement, lancez-vous dans la seconde étape : réaliser le bilan de votre gestion des déchets. Pour vous permettre de faire ce bilan, voici un modèle de tableau listant vos flux de déchets.

Le but ? Découvrir et prendre conscience du poids, du coût & du temps qu'imposent la gestion de vos déchets.

TYPE DE DÉCHETS	QUANTITÉ en poids ou en volume	ORIGINE DU DÉCHET	MODE DE GESTION / TRAITEMENT	COÛT ANNUEL	ACTIONS MISES EN PLACE POUR LES RÉDUIRE ?	OBJECTIF DE RÉDUCTION & PRIORISATION
 PAPIERS						
 CARTONS						
 PLASTIQUES USAGE UNIQUE						
 Gobelets, couverts...						
 BIODÉCHETS						
 DÉCHETS VERTS						

👉 Prêtez-vous au jeu, vous serez surpris du résultat !

Je télécharge ce tableau dans mon espace adhérent (marché gestion des biodéchets)



AVEC LE CÈDRE



Pour un groupe d'adhérents (établissements d'un même réseau ou d'une association), le Cèdre peut vous accompagner pour vous lancer dans une démarche de gestion de vos déchets et vous mettre en relation avec les bons prestataires.



RETOUR D'EXPÉRIENCE

Institut de Genech

📍 Genech (59)

Établissement d'enseignement général, professionnel et technologique privé dédié aux métiers de la nature et du vivant.

160 000 repas/an et 2 200 élèves

LANCEMENT DU CHANTIER

En 2018, l'ensemble des chefs d'établissements agricoles se sont lancés dans une démarche collective de réduction de leurs déchets, accompagnés par l'ADEME.

Les étapes du chantier :

- ✓ réalisation d'un diagnostic (il peut être réalisé en interne ou en externe) : autodiagnostic dans les lycées sur leurs pratiques en matière de gestion des déchets et de gaspillage ;
- ✓ suite au diagnostic, fixation d'objectifs globaux : réduction des déchets de 30 % et plan d'actions.

AU SEIN DE L'INSTITUT DE GENECH

Dans l'établissement, la priorité a été de mettre en place un système de tri efficace sur l'ensemble des sites.

Pour répondre à cette priorité :

- ✓ l'ensemble des services (vie scolaire, espaces verts...) a été mobilisé et valide collectivement les propositions de changements ;
- ✓ les élèves sont aussi impliqués : un questionnaire leur a été adressé lors du diagnostic sur leur connaissance du

fonctionnement de la gestion des déchets et leurs recommandations ;

- ✓ des éco-délégués sont élus pour faire de la sensibilisation et des campagnes de communication sont réalisées à destination des jeunes eduscol.education.fr ;
- ✓ une apprentie a été embauchée sur ce sujet sur 2 ans afin de déployer le système de tri, s'assurer de la bonne coordination et du suivi des actions.



Réduire les emballages logistiques & le jetable



LES EMBALLAGES LOGISTIQUES

Les emballages cartons sont souvent **très volumineux**. Il convient de s'intéresser aux solutions possibles de réduction de ces déchets. Vous pouvez sélectionner vos fournisseurs **en fonction des solutions qu'ils ont développées** pour réduire les emballages. Par exemple, certains fournisseurs du Cèdre ont investi dans **des techniques d'emballages pour réduire la quantité de carton** autour du produit. Pensez à **ouvrir la discussion avec votre fournisseur** pour connaître les solutions qu'il a mises en place.



REPENSER L'USAGE PLUTÔT QUE LE MATÉRIAU

Plutôt que de changer de matériau, pourquoi ne pas **repenser l'usage de nos emballages** et proscrire l'usage unique de notre quotidien ?

En fonction de vos besoins et de vos contraintes, **de nombreuses solutions** d'emballages et de contenants réutilisables, **créatrices d'emplois locaux** non délocalisables, existent sur tous les territoires.

Ces prestataires sont notamment rassemblés par **le Réseau Consigne**.



LE ZÉRO DÉCHET AU BUREAU

- ✓ Évitez la surconsommation de gobelets jetables et de touillettes. en mettant à disposition de vos collègues et du public **des tasses à café et des petites cuillères**.
- ✓ Privilégiez **un percolateur, une machine à café ou à piston plutôt que des machines à dosettes** : c'est plus économique et convivial !
- ✓ **Des fruits et des fruits à coque** peuvent être proposés pour les encas lors des réunions, bien meilleur pour la santé que des gâteaux en sachets individuels.

RETOUR D'EXPÉRIENCE



Espace Montcalm 📍 Vannes (56)

Dans un cadre exceptionnel avec un parc de verdure, l'Espace Montcalm accueille tous événements professionnels ainsi que des mariages. Il permet aussi l'hébergement de groupes scolaires, entreprises et familles.

Pour leur prestations de mariages, l'Espace Montcalm propose des bouteilles en verre consignées, d'eau gazeuse ou naturelle.

Ce système a l'avantage de :

- ✓ réemployer le verre plutôt que de le recycler ;
- ✓ permettre une économie d'énergie et en extraction de matières premières.



La consigne permet ainsi de réemployer les bouteilles quasiment à l'infini !

DANS LES BUREAUX DU CÈDRE

- > Mise à disposition de carafes d'eau ;
- > chaque salarié du Cèdre a son propre mug ;
- > pour nos événements, un traiteur engagé qui propose des contenants consignés.



Privilégier l'occasion et le réemploi pour le matériel

Comment l'achat peut-il être évité, en favorisant la location, la mutualisation, la réparation ?

Pour certains achats comme les équipements électriques, électroniques et de mobilier, vous pouvez privilégier le marché de l'occasion et le réemploi de matériel déjà mis en circulation sur le marché. Il existe de nombreuses structures, locales ou nationales, proposant des solutions de remise à neuf du matériel existant et permettant de trouver à moindre coût du matériel d'excellente qualité.

Pour donner, recycler ou réparer votre matériel, rendez-vous sur ecosystem.eco/fr

AVEC LE CÈDRE

INFORMATIQUE

Des ordinateurs reconditionnés.

MATÉRIEL DE NETTOYAGE PROFESSIONNEL

Du matériel d'occasion reconditionné et garanti.

MOBILIER DE BUREAU

Label Emmaüs : récupère du mobilier de bureau de très bonne qualité à petit prix.

ÉLECTROMÉNAGER

Darty PRO : électroménager reconditionné (partenariat ENVIE).

Tous nos fournisseurs référencés en mobilier sont adhérents chez **Valdelia** qui peut **récupérer votre mobilier obsolète** plutôt que de le jeter.

Pour vous fournir les contenants et assurer la collecte de vos déchets de bureau, pensez à solliciter vos fournisseurs en fournitures de bureau et produits d'entretien (certains proposent même de reprendre vos bidons usagés).

Je vais sur mon espace adhérent
adherents.lecedre.fr



RETOUR D'EXPÉRIENCE

Unis-Cité 📍 Paris Association de promotion du service civique.

L'association accueille plus de 6 000 jeunes/an en service civique. Afin de leur fournir à tous un ordinateur, les moyens généraux se tournent vers le fournisseur Ecodair, qui leur propose des PC 14 pouces reconditionnés. À la clé : des économies en se dotant de matériel moins coûteux tout en minimisant son impact environnemental. Unis-Cité apprécie la proximité du service après-vente, tout aussi professionnel que celui des fournisseurs de matériel neufs et la réparation des ordinateurs défectueux en France.



③

Valoriser les biodéchets

Comme pour les autres types de déchets, la priorité reste bien sûr **la lutte contre le gaspillage alimentaire**, pour éviter que des denrées alimentaires **non consommées** remplissent nos poubelles.

Limiter le gaspillage alimentaire



EN FRANCE,
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE C'EST
+ DE 10 MILLIONS DE TONNES/AN
DONT
1,5 MILLION DE TONNES
DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE & COMMERCIALE

Depuis quelques années, de nouvelles solutions se développent pour **réduire facilement et rapidement le gaspillage**. Certains adhérents approchent même **le zéro gaspillage** !

LES BONNES RAISONS D'AGIR

L'occasion de revoir la qualité globale des repas !



**FAIRE DES ÉCONOMIES
SUR LES ACHATS
DENRÉES**



**SE METTRE EN CONFORMITÉ
AVEC LA LOI DU TRI
À LA SOURCE**



**MOBILISER SES ÉQUIPES
ET CONVIVES AUTOUR
D'UN PROJET COMMUN**

Le point clé de la réduction du gaspillage est **d'embarquer les convives autant que le personnel de cuisine**. Expliquer d'où viennent les produits, proposer des produits de meilleure qualité, mieux préparer et échanger avec les convives pour mieux répondre à leurs attentes et ainsi **améliorer l'offre**, etc.

En réduisant le gaspillage alimentaire, certains restaurants collectifs ont pu **intégrer beaucoup plus de produits bios** dans leur offre sans augmenter le prix de revient des repas, comme l'**institution Jeanne d'Arc (École - collège dans le Val d'Oise, 25 000 repas/an)**.

MAIS AU FAIT, QUAND ON PARLE DE GASPILLAGE, IL S'AGIT DE QUELS DÉCHETS ?

Déchets inévitables

Peau de banane, écorce de melon, coquilles d'oeuf, os...

Déchets potentiellement évitables

Épluchures de pommes de terre, fanes de carottes...

Déchets évitables, consommables

Reste de plats, de pain... = **gaspillage alimentaire**



QUELQUES IDÉES D' ACTIONS POUR LIMITER LE GASPILLAGE :



LE PLAT UNIQUE

La solution la plus courante et la plus efficace chez nos adhérents (quantité).



LE « GASPILLO PAIN »

Le pain placé en fin de self et l'installation d'un gaspillo pain.



LA PESÉE

Peser vos biodéchets à la fin du service rendra la démarche de réduction concrète et apportera une dimension "challenge et ludique" aux convives.

POUR LES ÉCOLES : ÉLIRE DES ÉCO DÉLÉGUÉS

Pour en savoir plus : eduscol.education.fr

AVEC LE CÈDRE

Le Cèdre travaille avec le réseau Restau'Co pour accompagner ses adhérents dans la mise en place d'un plan de réduction du gaspillage.



S'appuyant sur **une expertise de nombreuses années**, la plateforme s'élargit pour répondre aux besoins des adhérents sur **toute la France** : elle recense **des formateurs experts** de la restauration collective qui interviennent sur **de nombreuses thématiques** : qualité, nutrition, expertise culinaire, management, gaspillage alimentaire.

Mylène Bliard, votre contact : ✉ m.bliard@restauco.fr 📞 07 72 37 13 47

Découvrez également nos fournisseurs référencés de fruits et légumes hors calibre :

Je vais sur mon espace adhérent
adherents.lecedre.fr

ANNEXE EN FIN DE GUIDE

■ **N°1** Fiche technique de l'ADEME : réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire.

VOUS TRAVAILLEZ AVEC UNE SOCIÉTÉ DE RESTAURATION ?

Il est indispensable d'échanger avec elle sur **l'enjeu du gaspillage** et **les moyens communs** d'y remédier.

Le Cèdre inclut **des propositions et actions de réduction du gaspillage** dans le cahier des charges de la société de restauration (quelles solutions de tri à la source, de réduction de la consommation d'énergie...).

Enfin, vous pouvez mettre en œuvre **un partenariat avec une association** pour donner les excédents qui pourraient être réutilisés (ex : Comercio).



Trier

La 1^{ère} étape clé pour permettre la réduction de votre gaspillage est le tri de vos déchets.

Pas de tri = pas de réduction du gaspillage.

Après un diagnostic des pratiques et des lieux, vous pouvez créer **des îlots de tri** à des endroits stratégiques, où tous les types de déchets pourront être séparés : le tout-venant, le recyclable et les biodéchets.



La signalétique et des bacs de différentes couleurs est un élément déterminant pour faciliter la compréhension des consignes.

Pour les biodéchets, le tri est le levier n°1 pour permettre leur valorisation et pour réduire le gaspillage alimentaire, en séparant les déchets valorisables des autres déchets.

AVEC LE CÈDRE

Vous trouverez une offre négociée sur des tables de tri et contenants, bacs et poubelles chez nos fournisseurs référencés sur les marchés :



**PRODUITS D'ENTRETIEN
& D'HYGIÈNE PROFESSIONNELS**



**FOURNITURES
DE RESTAURATION**



**TABLES
DE TRI**

Pour découvrir cette offre, rendez-vous sur votre espace adhérent :

 adherents.lecedre.fr



RETOUR D'EXPÉRIENCE

Institut Saint-Eloi

 Bapaume (62)

Établissement d'enseignement agricole et général
94 000 repas/an et 600 élèves

La direction a profité de la construction d'une nouvelle cuisine pour mettre en place une démarche de réduction du gaspillage. L'établissement est ainsi passé de 9 à 3 tonnes de déchets par an grâce aux tables de tri et en permettant aux élèves de se servir eux-mêmes la quantité souhaitée. Alors que la moyenne de denrées gaspillées est de 120 g par repas, elle s'élève ici à 30 g par élève.

Par ailleurs, la démarche de réduction des déchets mise en place avec le tri au niveau de la cuisine, dans un premier temps, a été développée en travaillant avec des fournisseurs qui proposent des emballages recyclés !



ZOOM SUR LES MODES DE VALORISATION

Pour trier à la source et valoriser les biodéchets, plusieurs solutions existent.

Il n'y a pas de solution idéale, le critère à privilégier restant celui de la proximité.



LE COMPOSTAGE DE PROXIMITÉ

Gestion internalisée de la valorisation des biodéchets

Le compostage de proximité a l'avantage de **ne pas déplacer la matière** et de valoriser les biodéchets **sur place**. Cela concerne les établissements qui produisent **moins d'1 tonne par semaine (1 300 couverts jour)**.

Trois solutions possibles :

- ✓ le compost en bac silo ;
- ✓ le composteur électromécanique ;
- ✓ le biodigesteur.

L'installation d'un compost sur place nécessite de la place et il est conseillé de recourir à un maître composteur.

Pour trouver le maître composteur le plus proche de chez vous :

reseaucompost.org



LA COLLECTE PAR UN PRESTATAIRE

Gestion externalisée de la valorisation des biodéchets

Les biodéchets sont collectés par un **prestataire dans des conteneurs spécifiques fournis**.

Deux modes de valorisation :

- ✓ le compostage ou le lombri compostage ;
- ✓ la méthanisation.

Plus les plateformes de valorisation sont **proches**, plus il est intéressant **d'externaliser la valorisation** car il y a **moins de transport** (émission de CO²) et cela coûte **moins cher**.

La collecte par un prestataire est formalisée dans un contrat qui précise l'offre sur :

- le matériel ;
- les services apportés ;
- le reporting ;
- les documents qui attestent la valorisation.

À SAVOIR

Ce qui sort des différents matériels n'est pas du compost. Il nécessite un temps de maturation. Il peut être utilisé pour les **espaces verts uniquement** et ne peut être utilisé sur un potager à moins qu'il soit celui d'un particulier...

Nous vous conseillons le guide très complet de l'ADEME : *"Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration"* à **consulter et télécharger** sur votre espace adhérent. Il vous explique de manière complète et réaliste les différentes **solutions de tri, de réduction, de valorisation de vos biodéchets**, en cohérence avec la réglementation.

ANNEXE EN FIN DE GUIDE

■ **N°2** Tableau comparatif entre les différentes solutions de valorisation.



Conclusion

LES 3 POINTS ESSENTIELS DE LA GESTION DES DÉCHETS À RETENIR



Revoir sa manière de consommer et d'acheter sous le prisme des 5R pour éviter le déchet et commencer par le tri, sans lequel la réduction des déchets n'est pas possible.



Impliquer l'ensemble de votre établissement et ne pas porter le projet seul.



Les déchets les plus urgents, et en même temps le plus facile à valoriser, sont les biodéchets.

En effet, parmi les nombreuses contraintes qui s'imposent à l'ensemble de nos adhérents, celle de la gestion des biodéchets est probablement l'une des plus cohérentes.

👍👍 *Enfourir des biodéchets ou, pire, les incinérer, est une ineptie, alors que des solutions de valorisation existent.*

SAISIR CETTE NOUVELLE CONTRAINTE POUR EN FAIRE UNE OU PLUSIEURS OPPORTUNITÉS :



PÉDAGOGIQUE

pour vos convives et votre personnel d'établissement.



ÉNERGÉTIQUE

en transformant ces biodéchets en biogaz ou en matière organique pour la terre.



ÉCONOMIQUE

en limitant le gaspillage et en choisissant des produits de meilleure qualité.

Bien sûr tout cela ne se fera pas sans contraintes organisationnelles, financières.

✔ **Le Cèdre prend l'engagement d'être à vos côtés pour relever ce nouveau défi bien au-delà de ce guide.**

ANNEXE N°1 : FICHE MÉMO

« RÉALISER UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE »



CLÉS POUR AGIR



RESTAURATION COLLECTIVE



RÉALISER UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



	Aliments à peser	Finesse des pesées	Durée des pesées	Calculer le coût	Actions complémentaires
NIVEAU 1 1 	Tous les déchets alimentaires	Peser les restes de pain séparément des autres aliments	Trois jours consécutifs, en évitant les services peu représentatifs	Ratio simple : 0,20 € / 100 g de gaspillage	Sensibiliser les convives : affiches sur le gaspillage, communication sur les aliments de qualité...
NIVEAU 2 2 	Restes consommables uniquement	NIVEAU 1 + Séparer les « restes préparés non servis » des « retours plateaux »	Une semaine	Utiliser le coût matière moyen* de l'année précédente	Mobiliser le personnel : évolution des pratiques, formations, recettes anti-gaspi...
NIVEAU 3 3 	Restes consommables uniquement	NIVEAU 2 + Peser séparément les composantes	Pesées sur un cycle complet du plan alimentaire	Utiliser la valeur réelle des produits** gaspillés sur la période de pesée	Fixer des objectifs de réduction et prévoir de nouvelles pesées après une période d'action

* **Coût matière moyen** : ratio en € / 100 g calculé sur une année, connaissant le prix et le poids totaux des denrées achetées en un an.
 ** **Valeur réelle des produits** : coût du gaspillage rapporté aux prix d'achat réel des produits.

S'ENGAGER & PROGRESSER



NIVEAU 1

Vous n'avez jamais fait de pesée et vous souhaitez faire un diagnostic des aliments finissant à la poubelle sans y passer trop de temps.

NIVEAU 2

Vous avez déjà réalisé des pesées simples et vous souhaitez affiner vos résultats afin de mieux cibler les leviers d'amélioration.

NIVEAU 3

Les pesées n'ont plus de secret pour vous et vous vous fixez des objectifs de réduction suivis dans le temps. Profitez des économies réalisées pour les investir par exemple dans la qualité des aliments.

Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire



ANNEXE N°2 : TABLEAU COMPARATIF

« LES DIFFÉRENTS MODES DE VALORISATION »

3 Mes coûts et leviers pour agir sur ceux-ci

2. Illustration des interactions entre les différents postes de coûts

Représentation schématique des coûts

   →

+ cher - cher

	Bioseaux et collecte			Bioseaux et valo/site		Biotanks et collecte
	Bacs et collecte	Bac et collecte + chambre froide	Bac et collecte + sécheur	Compost manuel	Composteur électromécanique	
Opérations sur site						
Main d'oeuvre						
Main d'oeuvre compostage				 		
Energie		 				
Eau						
Produits nettoyage / désinfection	 	 	 			
Maintenance technique		 	 			 
Transports et valorisation						
Transports et valorisation						 
Investissements						
Petits matériels						
Surfaces nécessaires (*)		 	 			 
Matériel et installation						



📍 1, allée des Chapelains 71600 Paray-le-Monial 📞 03 85 81 69 88 🌐 lecedre.fr

GUIDE DE LA GESTION DES DÉCHETS

Le Cèdre SAS au capital de 33 294 € RCS Mâcon 418 841 227 SIRET : 418 841 227 00022

Imprimé par Neuville Impressions, 71160 Digoin... adhérent du Cèdre !



PEFC 10-31-2016 / Certifié PEFC



IMPRIM'VERT

