





Optimiser le tri sélectif

Pour réaliser le plus simplement possible un bon tri sélectif, il faut le penser le plus en amont possible.




Bien connaître les possibilités de recyclage et les demandes du prestataire de service

Trier pour se faire plaisir, c'est bien. Mais trier pour un recyclage ou une réutilisation effective, c'est mieux. Il faut donc s'informer :

-  Du tri demandé : que mettre dans tel ou tel conteneur,
-  De la réalité du recyclage ensuite : quels matériaux seront effectivement recyclés, à quelles conditions, ...



Travailler avec ses fournisseurs pour optimiser le tri et le recyclage

En fonction des exigences du prestataire et de ce qui sera effectivement recyclé, on peut travailler avec ses fournisseurs ou les choisir en fonction de certaines exigences de matériaux d'emballages et de la facilité à trier :




-  Expliquez le pourquoi du tri et son intérêt pour l'entreprise voire pour le personnel ou les convives,
-  Informez sur le devenir des déchets triés,
-  Impliquez personnel et convives au processus de tri, de disposition des bacs, aux informations à mettre sur ces bacs, ...

Faciliter la vie des personnels de cuisine

Moins il y a de matériaux différents à trier, plus ce sera simple également pour le personnel en cuisine.

-  Prévoir des conteneurs de couleurs différentes et placés au mieux dans les cuisines et entrepôts pour récupérer les emballages vides, les matières organiques compostables, les « déchets » non valorisables ;
-  Revoyez ces emplacements aussi souvent que nécessaire, en fonction des retours du personnel.

Faites travailler les convives

-  Pour les enfants et adolescents, c'est un bon exercice d'apprentissage de ce qu'ils auront à faire chez eux. Pour les adultes, ce ne sera pas non plus inutile,
-  Demandez leurs de trier les restes de leur repas en plaçant des conteneurs pour chaque catégorie de déchets, recyclable ou non,
-  Vous pouvez choisir de valoriser vos déchets organiques sur place. Convives et personnel peuvent ainsi voir le résultat, et l'usage du compost.



Faites toujours un retour

Comme toute procédure de qualité, le tri sera pleinement couronné de succès si elle est bien expliquée en amont, sujet à des adaptations en fonction des retours de pratique, et à des informations sur le résultat du tri.

- 🥕 Incitez le personnel à critiquer positivement le dispositif mis en place,
- 🥕 Interrogez régulièrement les convives pour savoir ce qu'ils pensent du dispositif mis en place, et s'ils ont des propositions d'amélioration ;
- 🥕 Dans les deux cas informez de la qualité du tri, des éventuels avantages financiers ou autres, d'une nouvelle filière ou obligation légale, etc.. Savoir pourquoi on fait, et si on fait bien valorise le travail du trieur ;
- 🥕 Si vous compostez sur place, invitez régulièrement les trieurs à voir le résultat, et donnez des chiffres : quantités produites, surfaces de terrain bénéficiaires, ...

La mise en place progressive de la réglementation va impacter le processus de collecte des déchets. En effet, la partie fermentescible – déchets organiques donc – est potentiellement génératrice de problèmes sanitaires et de nuisances olfactives. Mélangée aux autres déchets, elle impose une fréquence d'enlèvement accrue. Gérée à part, elle permet de réduire le rythme d'enlèvement des autres matières. Cette mise en place peut donc entraîner des économies sur les coûts d'enlèvement et de traitement.

L'entreprise bioMérieux a testé, à La Balme (38), la collecte et la transformation des déchets alimentaires de son restaurant d'entreprise gérée par Elixor. C'est le personnel de l'entreprise de restauration collective qui assure le tri des déchets de préparation des repas et approvisionne les biofermenteurs achetés et loués à l'industriel par Tarvel. La production de compost est utilisée pour les espaces verts du site. L'AEME a publié une fiche pratique à ce sujet