

TRANSITION ÉCOLOGIQUE DES CANTINES



BIO



LOCAL



EDUCATION



SAIN



COMMUNICATION



DECHETS



DETERGENCE



GASPILLAGE



JE GERE MES DECHETS

1 JE LIMITE LES EMBALLAGES

En privilégiant les fournisseurs qui les reprennent ou en remplaçant, par exemple, les sachets individuels (poivre, sel, sucre,..) par des contenants plus grand...

2 JE BANNIS LA VAISSELLE JETABLE ET TOUS LES OBJETS A USAGE UNIQUE

En incluant des critères «d'ecoconception» et de «recyclabilité» dans les cahiers des charges des prestataires...

3 JE REDUIS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans ma production et dans l'assiette de mes convives (cf.fiche thématique sur le gaspillage alimentaire)...

4 JE TRIE MES DECHETS

En fonction des possibilités offertes par ma collectivités : papier, verre, carton, biodéchets...

5 JE COMPOSTE MES BIODECHETS

Pour des petits volumes de biodéchets, je peux les composter en autonome. Enfin pour les gros volumes notamment, je peux choisir de réaliser un compostage en externe sur une plateforme collective par exemple. Voir focus sur le compostage autonome page suivante..



Pourquoi ?

D'après l'ADEME, un repas en restauration collective génère en moyenne 450g de déchets dont 200g de biodéchets et 250g d'emballages...

- **Environnement et santé** : le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas alors limitons leur production et éveillons les consciences des équipes en cuisine.
- **Règlementation** : La loi Grenelle 2, a instauré une obligation de tri à la source et de valorisation des biodéchets pour les personnes qui en produisent des quantités importantes. La circulaire du [10 janvier 2012](#) fixe les quantités de biodéchets et de déchets d'huiles alimentaires produites annuellement au-dessus desquelles leur producteur est soumis à l'obligation d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation.

Le regard d'Ecocert : les biodéchets et le compostage

Découvrir la liste des biodéchets :

- Produits périmés et abîmés
- Epluchures, restes de découpes (déchets végétaux et animaux)
- Restes et résidus de préparation
- Restes de repas non distribués et sur les plateaux
- Papiers souillés type serviettes de table

Comment gérer les restes et résidus de préparation ?

1 - On trie et on collecte les biodéchets de la salle de restauration avec une table de débarrassage qui peut intégrer la pesée des déchets.

2 - On transfère les biodéchets vers des bacs de regroupement dans des locaux appropriés.

3 - On stocke les déchets en attente de les valoriser. Le compostage sur site peut être une bonne alternative pour les territoires démunis de filières de valorisation : pour un compostage sur site, les déchets peuvent être directement amenés sur le site de compostage sans être stockés. Ce compostage est possible en deçà d'un certain volume de biodéchets (20 tonnes par an) et pour le seul usage des espaces verts.

(Toutes les infos dans ce [guide de l'ADEME](#))

CONTACT UTILES

Association Un Plus bio : [L'observatoire de la restauration collective bio et durable](#)

Collectif les Pieds dans le Plat : formations en cuisine bio

[Agence Bio](#) - informations générales sur la bio

VALORISEZ VOTRE RESTAURANT

Audit Ecocert En Cuisine :

Au niveau 1, au moins 10% des approvisionnements alimentaires doivent être bio et ce taux doit augmenter chaque année jusqu'à atteindre au minimum 20% en 4 ans. Au niveau 3 au moins 50% des approvisionnements devront être bio.