



bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

6

GÉRER LES DÉCHETS ET RÉDUIRE LES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE



J'évalue et je réduis mes consommations d'énergie

- **Je commence par évaluer les consommations d'énergie en installant des compteurs séparés** pour l'eau, le gaz et l'électricité. J'évalue les consommations et ou coûts en eau et en énergie rapportés au nombre de repas.
- **Je mets en place des actions de réduction de consommation** pour l'eau et l'énergie : exemple achat de matériel à basse consommation en eau, et/ ou en énergie, technique de cuisson à basse consommation énergétique, réalisation d'un diagnostic énergétique

Je trie mes déchets et composte mes biodéchets

- **Je trie en fonction des possibilités offertes par ma collectivités** : le papier, verre, carton et les biodéchets.
- **Je limite mes emballages** en privilégiant les fournisseurs qui les reprennent et en substituant les contenants individuels (yaourt, poivre, sel, sucre..) par des contenants plus grands ou du vrac par exemple.
- **Je composte mes petits volumes de biodéchets** en autonome par exemple. Pour les gros volumes, je peux choisir de réaliser un compostage en externe sur une plateforme collective.

Je bannis la vaisselle jetable et tous les objets à usage unique

- **J'inclue des critères «d'eco-conception» et de «recyclabilité»** dans le cahier des charges de mes prestataires.

Je réduis le gaspillage alimentaire

- Je réduis mes déchets en essayant d'en générer le moins possible en travaillant notamment sur le gaspillage alimentaire - cf.fiche n°8.

Je réduis l'empreinte carbone de mon restaurant

- Je végétalise mes menus
- Je réduis le gaspillage alimentaire (cf fiche n°8)





Pourquoi mieux gérer nos déchets et nos énergies ?

Comme l'a rappelé le dernier **Rapport du GIEC**, la **sobriété** énergétique est au cœur des solutions pour **s'adapter au dérèglement climatique**. Par sobriété, le GIEC entend un ensemble de mesures et de pratiques quotidiennes qui permettent d'éviter la demande d'énergie, de matériaux, de terre et d'eau tout en assurant le bien-être de tous les êtres humains dans les limites de la planète. De plus, à partir du 31 décembre 2023 (Loi AGECE), le tri des biodéchets à la source est une obligation pour tous, entreprises comme collectivités !

Conso d'énergie liée à l'alimentation

La consommation globale d'énergie liée à l'alimentation est de 367 TWh, soit l'équivalent de **23% de l'énergie finale consommée par les Français**

Source : HAVAS_ADEME

L'expertise d'Ecocert : les biodéchets et le compostage

Liste des biodéchets :

- Produits périmés et abîmés
- Epluchures, restes de découpe (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 sur le site de l'ADEME)



DÉCHETS et ENERGIE : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»

- Niveau 2 et 3 : gestion environnementale des déchets (réduction à la source, tri, recyclage, déchets organiques, formation) + gestion de la consommation d'eau et d'énergie (en cuisine uniquement)

