

MODULE DE FORMATION

Objectif : Sensibiliser et former mon personnel sur la gestion et la valorisation des déchets au sein de l'établissement.

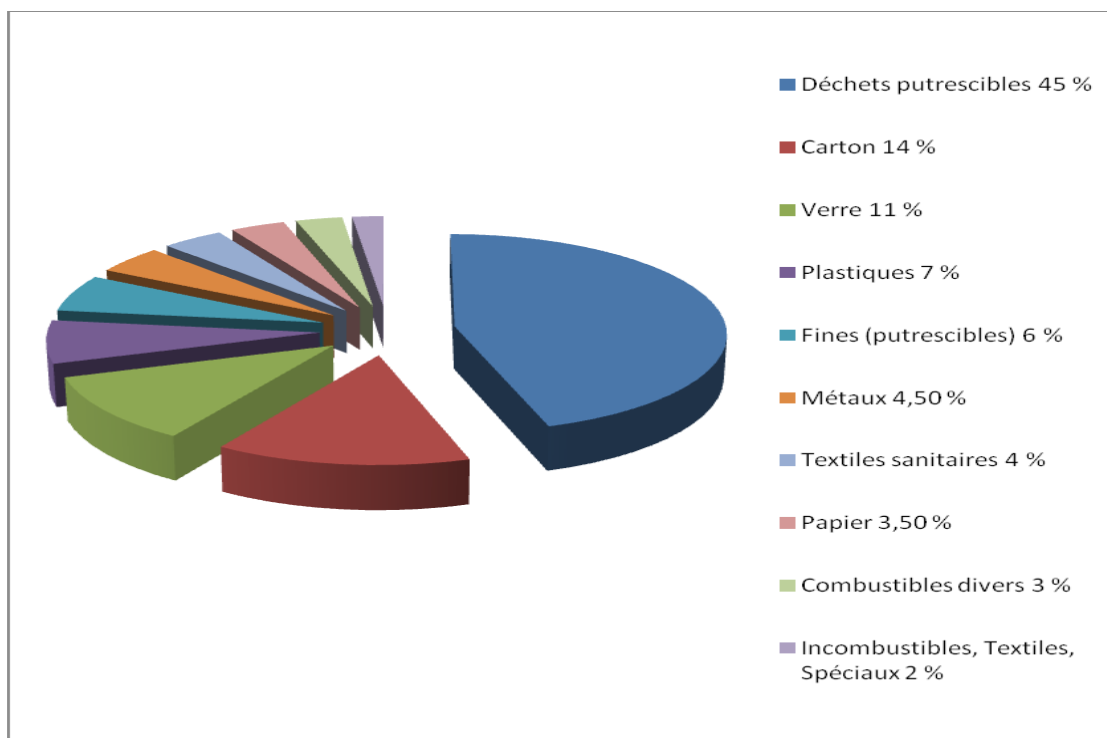
1/ Rappel des fondamentaux

- Le Grenelle de l'environnement : Grenelle 2 qui vise les gros producteurs (restauration et agro alimentaire)
- la démarche Eco responsable : tri des déchets des particuliers
- les agenda 21 : charte de chaque commune qui s'engage dans une démarche de DD.
- présentation de la réglementation : validation du décret 80
- les échéances 2012 et 2015 : 1er janvier 2012
- Les enjeux sur la réduction des déchets : arrêter définitivement l'enfouissement et l'incinération, augmenter le tri pour mieux valoriser, diminuer les coûts de traitement.
- Descriptif de tous les types de déchets générés en restauration :

« Tout producteur de déchet en est responsable jusqu'à son élimination finale et il est tenu d'en assurer ou d'en faire assurer l'élimination dans des conditions propres à éviter les nuisances pour l'environnement » - (loi du 13 juillet 1992 relative à l'élimination des déchets)

- La notion de bio déchets, déchets organiques ou déchets fermentescibles
- Quelques chiffres

Les Principaux types de déchets générés en Restauration



2/ Comment sensibiliser mon personnel ?

- Etat des lieux , pré-diagnostic collectif
- Identification des non-conformités
- Hiérarchisation des axes d'amélioration
-

3/ Comment mettre en place le tri sélectif dans mon établissement ?

- selon mon type de restaurant
- selon mon type de convives
- selon les emplacements dédiés ou restant disponibles
- selon mes volumes de déchets journaliers

4/ Quel type de matériel est à utiliser ?

- Selon l'état des lieux et les réponses apportées ci-dessus
 - * le tri sélectif en cuisine (réception des marchandises, production, ...),
 - * le retour des déchets de la salle à manger

5/ Comment gérer cette nouvelle organisation ?

- en cuisine
- en salle à manger

6/ Comment atteindre les objectifs de réduction de déchets ?

- Suivi et traçabilité

7/ Quels sont les impacts économiques et les autres actions de sensibilisation à mettre en place ?

- actions de gestion en cuisine (mieux adapter ses achats de matières premières)
- action de retour de satisfaction des convives (identifier les raisons des restes dans l'assiette)
- action de sensibilisation d'ordre diététique et nutritionnelle (surtout pour des convives en secteur scolaire, démarche pédagogique)

8/ Quelles sont les solutions en terme de valorisation de ces bio déchets ?

- Organisation et mise en place d'un compostage in situ
- Collecte (logistique de ramassage adaptée) existante pour une destination vers une plate-forme de compostage ou de bio méthanisation

9/ Quelles sont les coûts supportés dans l'organisation actuelle et quels sont les budgets à prévoir sur les solutions à envisager ?

- Montant des taxes selon les régions ou communes et des volumes de déchets collectés.
- Prévisionnel sur les augmentations de certaines taxes à horizon 2015
- Synthèse économique et impacts financiers

10/ Synthèse de la journée