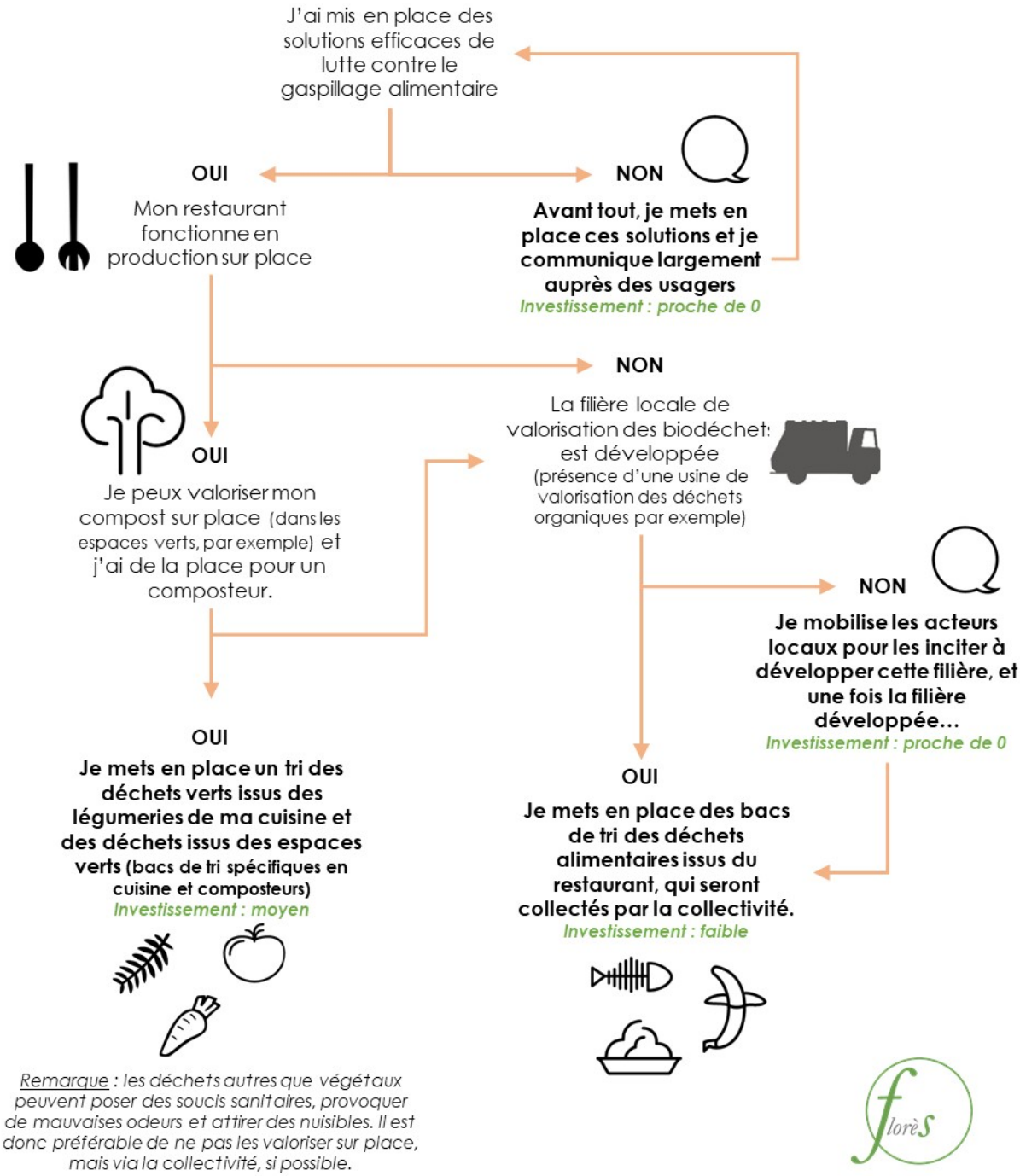
Valorisation des biodéchets en restauration collective

La gestion des déchets est au cœur des actions nécessaires à la préservation de l'environnement. À ce titre, la valorisation des déchets organiques joue un rôle important : plutôt que les abandonner en décharge ou les incinérer, autant rendre à la terre ce qui vient de la terre ! De plus, la **loi de transition énergétique pour la croissance verte** a fixé un certain nombre d'objectifs relatifs à la gestion des déchets et notamment :

- Développer **le tri à la source** des déchets organiques (généralisation pour tous les producteurs d'ici 2025)
- Atteindre un taux de **valorisation** de déchets non dangereux non inertes de **55 % en 2020**
- **Diviser par deux** les quantités stockées de déchets non dangereux non inertes.

L'infographie ci-dessous présente succinctement les actions qu'il est possible de mener pour valoriser les déchets **en restauration collective**. Bien entendu, chaque situation est unique, et les actions à mener sont à replacer dans le **contexte le local et réglementaire**. Deux actions sont néanmoins efficaces et productives quelle que soit la situation : se mobiliser et communiquer !


J'ai mis en place des solutions efficaces de lutte contre le gaspillage alimentaire
OUI
Mon restaurant fonctionne en production sur place
NON
Avant tout, je mets en place ces solutions et je communique largement auprès des usagers
Investissement : proche de 0
NON
La filière locale de valorisation des biodéchets est développée (présence d'une usine de valorisation des déchets organiques par exemple)
OUI
Je peux valoriser mon compost sur place (dans les espaces verts, par exemple) et j'ai de la place pour un composteur.
NON
Je mobilise les acteurs locaux pour les inciter à développer cette filière, et une fois la filière développée...
Investissement : proche de 0
OUI
Je mets en place un tri des déchets verts issus des légumeries de ma cuisine et des déchets issus des espaces verts (bacs de tri spécifiques en cuisine et composteurs)
Investissement : moyen
OUI
Je mets en place des bacs de tri des déchets alimentaires issus du restaurant, qui seront collectés par la collectivité.
Investissement : faible
Remarque : les déchets autres que végétaux peuvent poser des soucis sanitaires, provoquer de mauvaises odeurs et attirer des nuisibles. Il est donc préférable de ne pas les valoriser sur place, mais via la collectivité, si possible.
florès

S.S