TOUT SAVOIR SUR L'ANTIGASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LA GESTION DES BIODÉCHETS

29/09/2023

suez

Intervenants

Romain HOARE

Chargé de mission climat

Direction du développement durable

SUEZ Recyclage et Valorisation France

Catherine PRADELS

Directrice du développement durable SUEZ Recyclage et Valorisation France

Clément OUTTERS

Directeur Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement

MRS Groupe

Cédric LANGLOIS

Responsable développement durable SUEZ Organique

SOMMAIRE

INTRODUCTION

1. QUELQUES REPÈRES RÉGLEMENTAIRES

2. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ENTREPRISE

3. CE QUE DEVIENNENT LES BIODÉCHETS

L'alimentation durable

L'alimentation durable, c'est **l'ensemble des pratiques alimentaires** qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne.

(source : ADEME)

L’empreinte carbone de l’alimentation

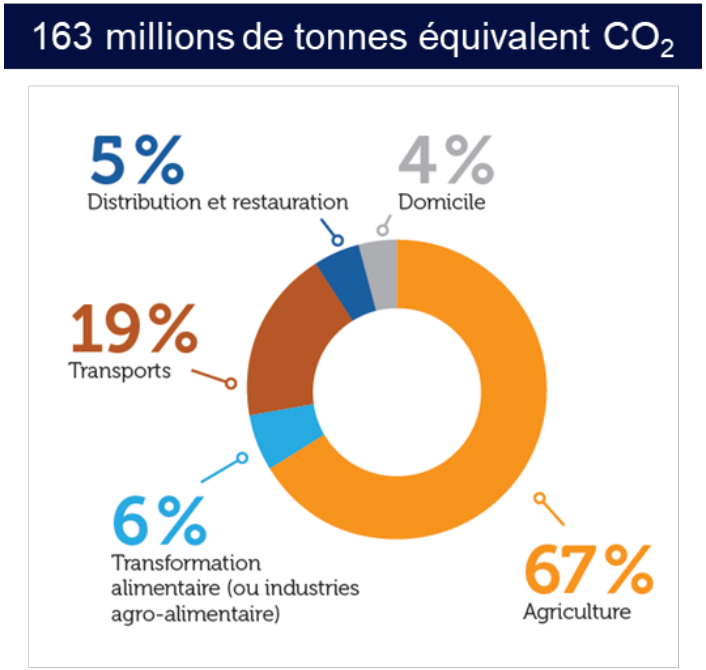
L’alimentation représente un quart des émissions de gaz à effet de serre dans le monde

Au total, les émissions de gaz à effet de serre issues de l’alimentation des ménages en France s’élèvent à 163 $MtCO_2eq$, soit ¼ de leur empreinte carbone (2012).

Le secteur de l’agriculture compte en 2019 pour **19%** des émissions de GES de la France ; elles sont majoritairement liées à des processus biologiques et se répartissent ainsi :

- élevage (45%) ;
- cultures (42%) ;
- tracteurs, engins et chaudières agricoles (13%).

(source : ADEME ministère de l’agriculture et de l’alimentation)



SOURCE : ADEME, L'EMPREINTE ÉNERGÉTIQUE ET CARBONE DE L'ALIMENTATION EN FRANCE, 2019

1.

Quelques repères réglementaires

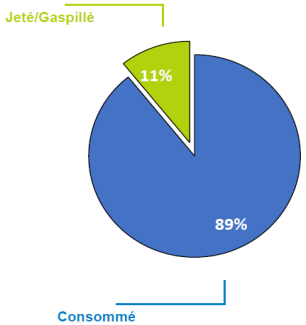
Beaucoup de chemin parcouru depuis 10 ans

- **2010 : LOI BIODÉCHETS**
- **2013 : PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**
- **2015 : LTECV**
- **2016 : LOI RELATIVE À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : LOI GAROT**
- **2018 : LOI EGALIM**
- **2020 : LOI ANTI-GASPILLAGE POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE**

2.

La lutte contre le gaspillage alimentaire en entreprise

De quoi parlons-nous?



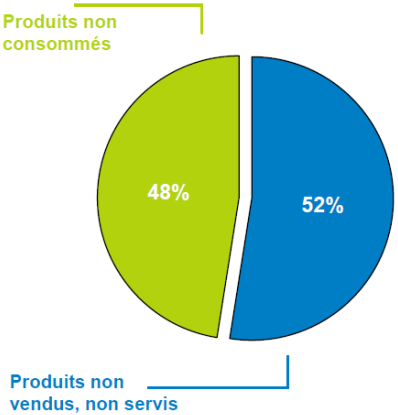
11%

de la nourriture
est gaspillée

soit

60 **grammes**

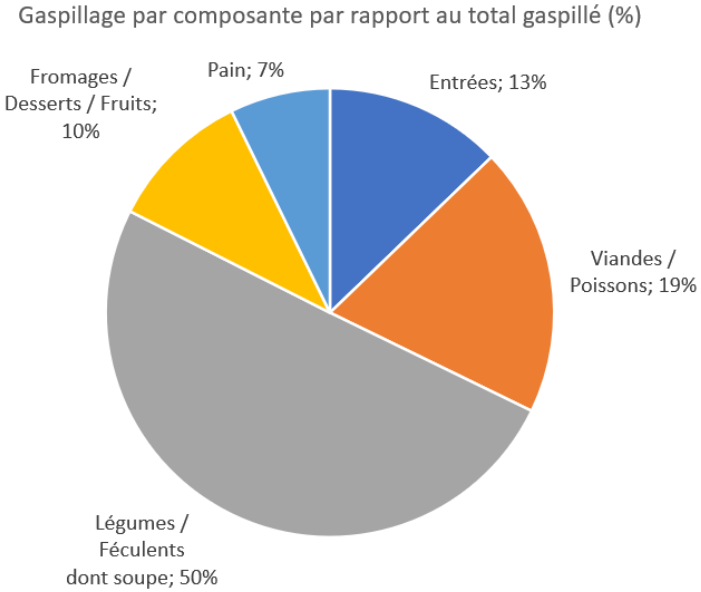
par convive et par repas

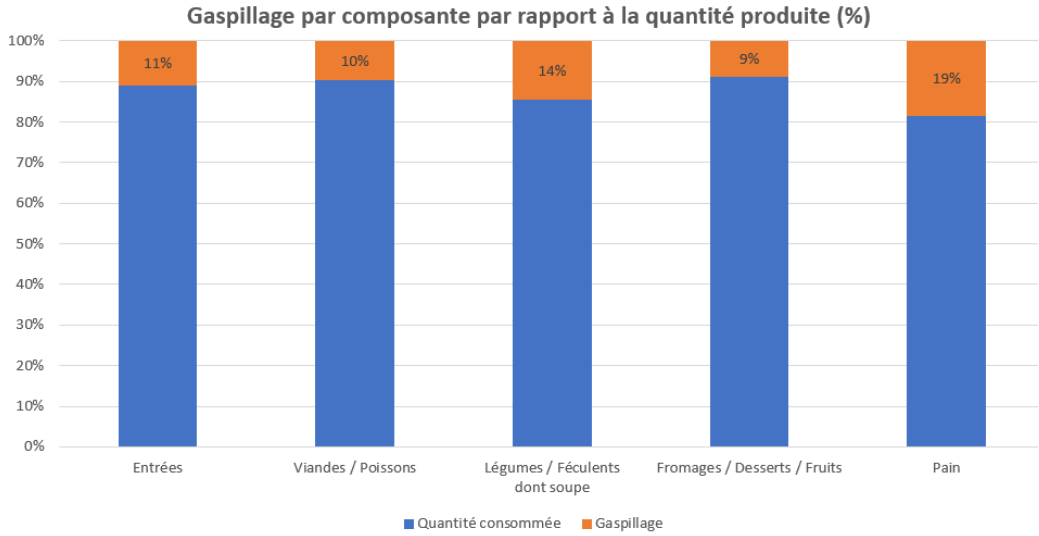


2,6 tonnes de gaspillage alimentaire en 3 jours !

Etude La Défense des aliments, 2023. Panel de 23 restaurants de Paris La Défense adhérents de l'association La Défense des aliments soit 44 257 repas en 3 jours

De quoi parlons-nous?





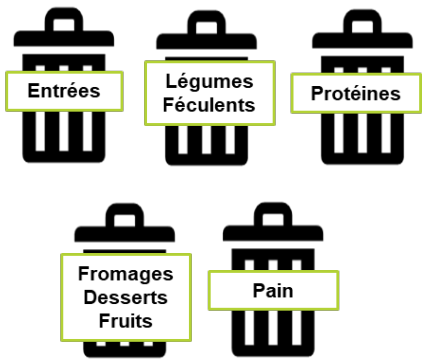
*Résultats de la campagne de pesée réalisée sur CB21

VOUS AVEZ UN RESTAURANT D'ENTREPRISE

Une première étape indispensable : mesurer

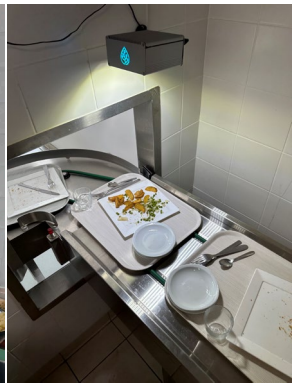
MÉTHODE LA DÉFENSE DES ALIMENTS

Pesée manuelle



MÉTHODE KIKLEO

Avec Intelligence Artificielle



Agir d’abord sur les fondamentaux

FAIRE PLAISIR

- Le Visuel des plats car l’on mange d’abord avec les yeux
- Les produits de saisons et le goût avec l’utilisation de produits frais
- Mettre en valeur nos plats par le choix de la vaisselle
- Mettre à l’honneur nos chefs
- Animer ces moments de convivialité en partageant de nouvelles expériences
- Créer une ambiance chaleureuse et accueillante

Agir d’abord sur les fondamentaux

ENCOURAGER LE DIALOGUE AVEC NOS CONVIVES

- Borne de satisfaction
- Cahier de suggestion
- La proximité entre nos chefs et nos convives au moment du service : le retour d’expérience
- Servir la juste quantité (ni trop ni trop peu)

COMMUNIQUER RÉGULIÈREMENT SUR LE GASPILLAGE POUR SENSIBILISER NOS CONVIVES

- Campagnes de pesées
- Gachimètre
- De l’affichage
- Des animations

Et pour aller plus loin?

ANTICIPER LA FRÉQUENTATION POUR LIMITER LES INVENDUS

- A partir des badges ou connexions wifi
- Ressources humaines/communication

MAÎTRISER LA LARGEUR D'OFFRE DANS LE CAHIER DES CHARGES

- Modérer le choix en fin de service
- Adapter la taille des contenants à notre appétit
- Concentrer la prestation en fin de service pour limiter les invendus

Et pour aller plus loin?

LE FRIDAY LUNCH, c'est le choix d'un menu libre le vendredi, élaboré à partir des denrées brutes non utilisées sur les quatre premiers jours de la semaine et restantes à mettre en œuvre

OSER LES FRUITS ET LÉGUMES « MOCHES »

VENTE DES SURPLUS

Logistique : conditionnement, vente et conservation des plats

Le don

LA DERNIÈRE ACTION DES MESURES ANTIGASPILLAGE

Rappel : l'objectif de la lutte contre le gaspillage est de le réduire au maximum

ADMINISTRATIF

- Signer une convention avec un partenaire agréé par la préfecture (transport, don)

LOGISTIQUE ET TRAÇABILITÉ

- Choix des invendus limité (DLC, produits sensibles, …)
- Respecter la chaîne du froid (non présentés aux convives)
- Conditionner les produits pour les protéger de toute contamination (choix et nettoyage des contenants)
- Assurer la traçabilité des produits

RÉPONDRE AUX BESOINS DES ASSOCIATIONS

- La régularité des volumes
- La proximité

VOUS N’AVEZ PAS DE RESTAURANT D’ENTREPRISE

Mêmes recettes, mêmes effets !

OBSERVER

- Avoir une compréhension du gaspillage alimentaire pour mieux agir

AGIR

- Campagnes de communication
- Ateliers anti-gaspillage
- Pique-niques anti-gaspi, recettes veggies
- Friday lunch

GÉRER LES PLATEAUX REPAS

- Quantité et qualité services, nombre de plateaux

3.

Ce que deviennent les biodéchets

Les Bio-déchets, de quoi parle-t-on ?

- Définition réglementaire: Art 541-8 du Code de l'environnement
- Déchet est un bio-déchet lorsque sa masse organique représente plus de 50% de la masse totale
- Tous les déchets comportant une fraction organique :
  - Fruits et légumes, pains et viennoiseries, fleurs, surgelés, conserves, épicerie, boissons, charcuterie, produits laitiers, …
  - Conditionnement: Emballés et non emballés
  - 2 catégories :
    - Avec sous-produits d'origine animal de catégorie 3 (Viande, lait, œufs, plats cuisinés..) ➔ **Agrément sanitaire nécessaire pour transporter et traiter ces déchets**
    - Sans sous-produits d'origine animal (fruits, légumes, pain)

- Huiles alimentaires usagées

- Déchets verts issus notamment des jardineries ou espaces verts
- Déchets végétaux (herboristes, distilleries)

- Déchets organiques **cuits ou crus** des industries agroalimentaires (y compris rebus de fabrication)

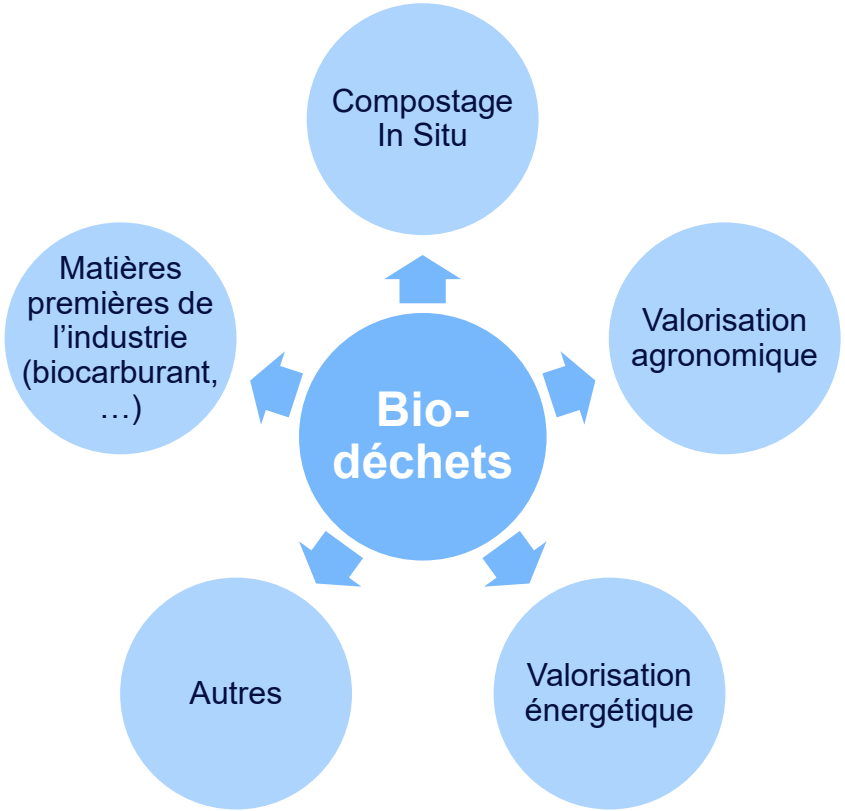
- Déchets de restauration, reste de repas, hors déchets crus de viandes ou de poissons

- Rebus des rayons fruits et légumes ou boulangeries des commerces

- Mouchoirs, essuie-tout
- Assiettes en carton,
- petits bouts de papiers, papiers lacérés et petites cartonnettes

Présence possible Sous-Produits-Animaux

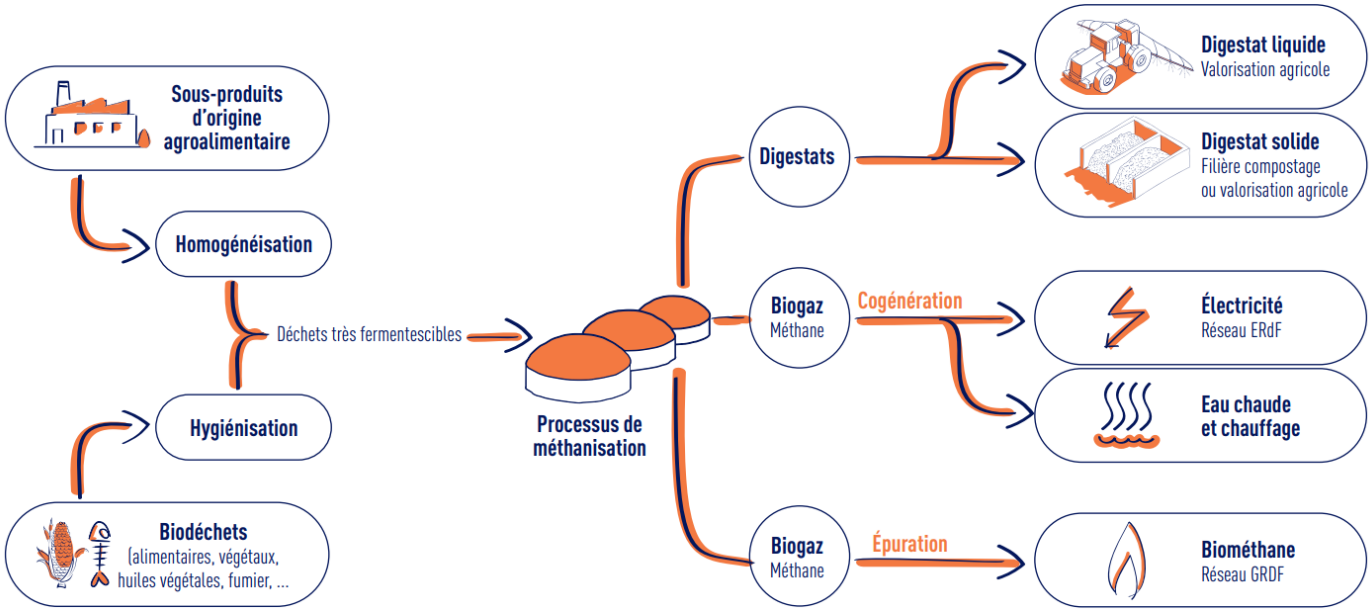
Plusieurs modes de valorisation



Plusieurs modes de collecte

La méthanisation : une double valorisation

Procédé biologique 100% naturel qui produit de l'énergie sous forme de biogaz à partir de matières organiques dégradées sous l'action de bactéries, en condition de fermentation anaérobie contrôlée. Le résidu obtenu est un amendement : le digestat



La méthanisation : une double valorisation

Valorisation énergétique : un gaz vert et renouvelable

- Solution 1 : valorisation du gaz via un moteur de cogénération : production d'électricité et de chaleur
- Solution 2 : purification du biogaz et injection du biométhane dans les réseaux de gaz et valorisation possible du $C0_2$ (épuration et liquéfaction)
- Solution 3 : production de BioGNV = carburant alternatif

Valorisation agronomique des digestats : une alternative aux engrais chimiques ou fossiles

- Valorisation des digestats et des composts par retour au sol
- Plan d'épandage agricole

10 000 T
DE BIODÉCHETS
C'EST L'ÉQUIVALENT ANNUEL DE..

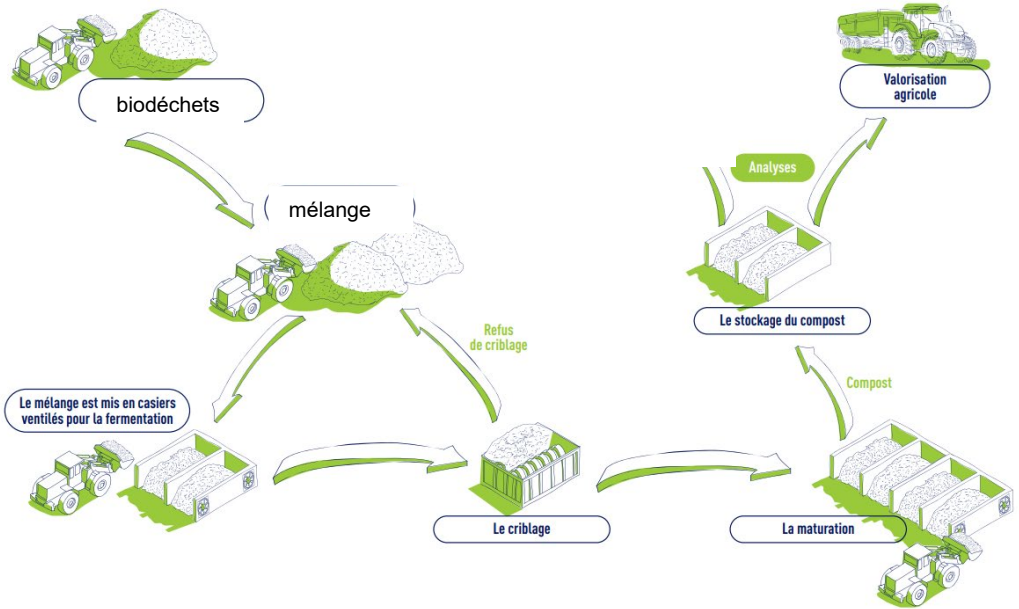
1 500
habitants chauffés

ou 4 000
habitants éclairés

ou 3 500
tonnes de compost

La valorisation agronomique par compostage

Procédé biologique 100% naturel qui consiste à dégrader des déchets organiques dans un milieu oxygéné, par des bactéries, levures et petits animaux, et dans des conditions de fermentation aérobie contrôlée (humidité, aération) = fermentation. Le résultat est un amendement organique, le compost



Valorisation agronomique des composts: une alternative aux engrais chimiques ou fossiles

10kg = 4,5kg
DE BIODÉCHETS DE COMPOST

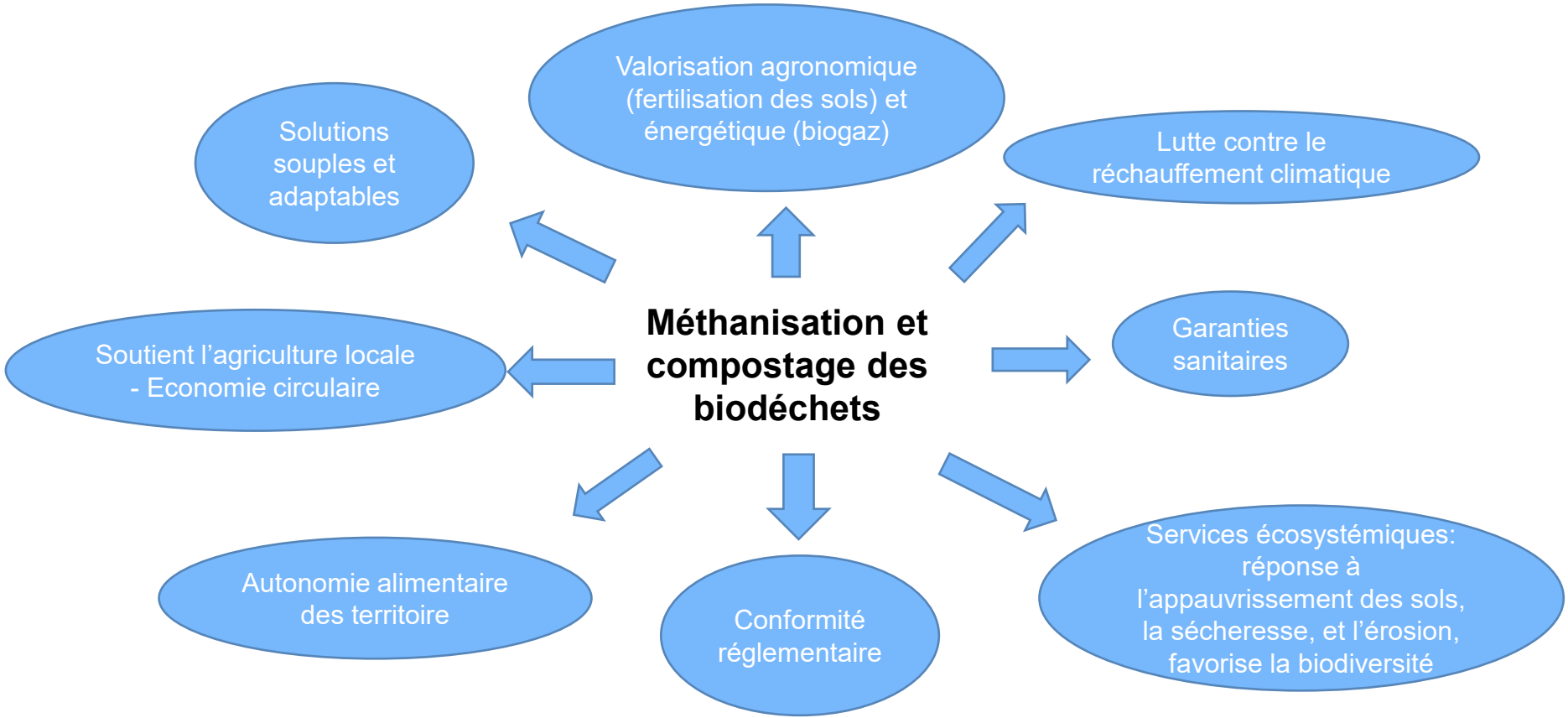
La valorisation agronomique par compostage

Casiers de fermentation dédiés aux biodéchets

Casiers de fermentation en ventilation forcée pilotés par la température

Aire de maturation des andains organisés par lot de compost

Les avantages de la méthanisation et du compostage des biodéchets



Pour conclure

- DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX
- DES ENJEUX RÈGLEMENTAIRES
- DES ENJEUX TECHNIQUES
- DES ENJEUX SANITAIRES

Vos questions

CREATING CYCLES. FOR LIFE.

*Créer des cycles. Pour la vie.

suez.com