



PRESENTATION DE NOTRE PARTENARIAT DANS VOTRE PROJET DE GESTION DES DÉCHETS



Dans les métiers de la restauration depuis sa sortie de l'Ecole Hôtelière du Touquet en 1985, **Bruno Houppermans** décide à 43 ans de mettre à profit ses expériences opérationnelles et commerciales dans le lancement d'une nouvelle offre de prestation de service.

Fort d'un constat sur différentes actions initiées un peu partout en France depuis quelques années dans la démarche de développement durable, il remarque rapidement que **la gestion des déchets** devient une préoccupation grandissante en lien avec d'autres sujets tels que la gestion, les achats, la nutrition, l'équilibre alimentaire, le gaspillage, ...

Analysant avec soin les différentes étapes incontournables d'un tel projet, il effectue une première étude de marché aussi bien en restauration collective que commerciale en profitant tout d'abord de son réseau professionnel.

Il s'aperçoit rapidement qu'une **offre globale d'accompagnement** ainsi qu'une réflexion dans la conception sur mesure de **matériel de tri** attire et suscite l'intérêt de la part de ses différents interlocuteurs.

Il crée donc en Janvier 2010 « Rest'eco » qui devient rapidement « **Chef'eco** » avec comme slogan « **La restauration eco'responsable** » !

La gestion des déchets reste effectivement une thématique parmi tant d'autres dans cette démarche environnementale (HQE, gestion des fluides, management, alimentation durable, ...) et c'est pour cela que **Chef'eco** a fait le choix d'être spécialiste à la fois sur les déchets (et surtout les déchets organiques) et **pour** les métiers de la restauration.

La prestation qu'offre **Chef'eco** est complète puisqu'elle traite les trois phases importantes du projet qui sont la **diminution** des déchets en amont et jusque dans l'assiette avec entre autres la notion de **gaspillage**, le **tri** des déchets en cuisine, à la plonge et en salle à manger, et la **valorisation** des différents gisements.

Fiche d'identité ce l'entreprise

Chef'eco

N° Siret RCS Bayonne 519 112 791

Siège social :

Tél : 05.59.03.81.70

47, rue des 4 Cantons

Fax : 05.59.03.54.11

64600 Anglet

Bruno Houppermans – Gérant

Port. : 06.47.75.73.13

Site WEB : www.chef-eco.fr

Mel : contact@chef-eco.fr

Avant Projet

Dans le cadre du Grenelle 2 de l'environnement, et du dernier décret validé en Juillet 2011, tout établissement de restauration devra mieux maîtriser la gestion de ses déchets organiques et en assurer la traçabilité jusqu'au traitement.

Au-delà des enjeux environnementaux, des obligations et des échéances fixées au 1/01/2012, un tel projet d'établissements doit également permettre d'optimiser le coût de la gestion des déchets par la mise en place d'actions organisées et concertées, et entraîne forcément une dynamique sur l'ensemble de la gestion des déchets de ses établissements de restauration.

L'Eco-attitude de chaque citoyen que nous sommes doit également se retrouver sur notre lieu de travail, et rendre ses convives acteurs en les impliquant dans le tri des déchets entraîne pédagogie, sensibilisation et prise de conscience sur le gaspillage. Fédérer ses collaborateurs autour de ce projet dans une démarche de management durable permet de sensibiliser non seulement son personnel mais aussi ses convives.

L'objectif pour **un établissement ou un groupe d'établissements** est à la fois d'anticiper sur les échéances réglementaires et la continuité des augmentations des taxes mais aussi en parallèle de peaufiner ses actions et ses initiatives déjà entreprises dans le cadre de **sa démarche de développement durable**.

S'engager sur un tel projet sur quelques établissements pilotes nécessite du temps, de la disponibilité et de l'expertise.

C'est dans cette perspective de partenariat, et ce, de manière structurée et organisée, que **Chef'Eco** vous propose de découvrir ci-après son offre de prestation.

Notre offre de prestation

4 objectifs à atteindre :

- Diminuer les déchets le plus à la source.
- Diminuer leurs coûts de gestion grâce au tri et à des solutions de traitement adaptées.
- Amener des solutions et mettre en place des actions concrètes au travers d'un tel projet sur le gaspillage, la gestion des approvisionnements, l'optimisation du coût matière, la mise en avant sur les aspects nutritionnels et diététiques, des pistes de réflexions sur une alimentation plus durable.
- Se mettre en phase avec la réglementation et anticiper sur l'augmentation des taxes.

4 Phases d'intervention :

- Etude – Audit – Diagnostic
- Gestion de projet et communication
- Mise en oeuvre
- Suivi et contrôle

1/ ETUDE-AUDIT-DIAGNOSTIC

Lors de la visite d'un établissement, l'objectif est de collecter toutes les informations afin de réaliser un diagnostic complet et de lister les préconisations qui vont permettre d'élaborer le plan d'action.

- **L'audit va traiter les 3 sujets suivants :**

a) Le fonctionnement du service de restauration avec des spécificités selon le type d'établissements.

- *L'effectif en production et en distribution,*
- *Le mode de production, (sur place ou en repas livrés),*
- *Le nombre et le type de repas produits,*
- *L'état des lieux des locaux et des zones de travail,*
- *L'organisation du débarrassage en plonge et en salle à manger selon le type d'établissement et sa typologie de convives,*
- *Le circuit des déchets,*
- *Le fonctionnement actuel en terme de tri, de pré collecte, de collecte et de traitement.*

b) Les déchets

- *Quantités, volumes par familles et sous-familles, et par zones de travail.*
- *Récapitulatif journalier, hebdomadaire, mensuel et annuel.*

c) Le coût du déchet

- *Etat sur N-1 en terme de taxes, redevances, achats de consommables, matériel, contrats de location, de prestation, ...*

A partir de ces éléments, nous remettons un compte rendu complet intégrant nos préconisations et notre plan d'actions sans oublier, bien entendu, nos actions de sensibilisation et de formation.

Nous travaillons également sur l'étude et l'analyse des espaces et du matériel à dédier au tri des déchets pour chacune des zones concernées.

Notre « Table eco'logique » avec son système de pesée est un exemple concret de mobilier de tri lorsque le convive débarrasse déjà son plateau et nous permet de l'impliquer dans une véritable démarche pédagogique.

Les actions vont permettre la mise en oeuvre de cette première phase de tri.

La collection Chef'eco est pensée et conçue en
le site de la cuisine : les déchets, emballages et
eau.

Un dispositif électronique est associé au collecteur
pour vous donner en temps réel l'information sur
la quantité de déchets qui a été collectée et
l'optimiser dans votre démarche.



La table Ecole'logique ®

Chassis réalisé en inox finition brossée, habillage en alu laqué.

Plusieurs coloris sont disponibles

(le décor peut être personnalisé en fonction des convives et du type de restaurant).

2 hauteurs de table en fonction des convives

(75 cm pour les enfants et 85 cm de hauteur pour les ado-adultes).

3 modèles de séries avec 2, 3 ou 5 TVO (longueur 1100 ou 1700 mm).

Options avec système de pesée

Notre travail vous apportera également grâce à nos recherches et la connaissance des marchés locaux et nationaux, les solutions et les alternatives pour chaque type de déchets en termes de collecte et de valorisation, avec un focus particulier sur les déchets organiques. Nous étudierons bien entendu la solution de traitement in situ concernant les bio déchets et les pistes de réflexion avec éventuellement d'autres établissements de proximité.

Un tableau récapitulatif et comparatif sera établi afin de choisir les meilleures solutions sur les aspects matériels, pratiques, fonctionnels, sanitaires et économiques.

La remise du dossier et la présentation du projet avec le comité de pilotage déclenchera un RDV de réunion de travail.

2/ GESTION DU PROJET ET COMMUNICATION

Lors de la réunion qui a permis de présenter le projet et de pré valider le plan d'actions, et avant de passer à la mise en œuvre, nous proposons une seconde réunion de validation et de préparation de l'échéancier. Il peut être intéressant pour le projet de former un comité de pilotage avec la Direction, l'encadrement opérationnel, chef de cuisine ou responsable de fabrication, personnel de service, élèves, parents d'élèves, enseignants, etc,...

Dans cette phase intermédiaire, nous travaillerons à propos de la communication sur les établissements vis-à-vis du personnel et des convives, et ainsi nous permettre de présenter en même temps le projet à l'ensemble du personnel et des collaborateurs concernés.

3/ MISE EN OEUVRE

Dans le plan d'action remis, présenté et validé par le comité de pilotage, et selon l'échéancier retenu, notre accompagnement dans la mise en œuvre se déroule sur **2 journées** et de la manière suivante :

Première journée (Jour J du lancement de l'opération) :

Après la livraison éventuelle du matériel de tri, de pré collecte et de stockage, installation avec le responsable technique de l'établissement et les dernières vérifications en matinée pour mise en œuvre au service du déjeuner.

Dernier briefing avec les équipes de cuisine et de service.

Présence et vérification de l'organisation sur cette première journée.

Débriefing en fin de service avec les personnes concernées (comité de pilotage, actions de gestion avec le chef de cuisine suite aux données relevées sur les quantités de déchets par rapport au menu, ...).

Deuxième journée (J +2 mois) :

- Réunion avec le comité de pilotage,
- Collecte des remarques, suggestions sur la nouvelle organisation mise en place,
- Visite de l'établissement et vérification des conformités et des non conformités,
- Liste des actions réussies, des objectifs atteints et des actions correctives,
- Débriefing avec les équipes concernées et prise du prochain RDV.

4/ Suivi et contrôle

Afin de pérenniser les actions mises en place, nous vous proposons 2 visites annuelles par établissement afin :

- d'assurer un contrôle et de vérifier tous les 6 mois le bon déroulement des opérations.
- de former, le cas échéant, de nouveaux collaborateurs arrivés sur l'établissement.
- d'établir un reporting complet sur les conformités et les non conformités.
- d'entretenir la relation avec le ou les prestataires en termes de collecte et de traitement et d'assurer également cet interface et cet état des lieux sur le fonctionnement, le respect du cahier des charges et les aspects financiers de la prestation.
- d'assurer une veille législative sur la réglementation.

MATERIEL DE TRI DES DÉCHETS

Dans le cadre de votre projet, voici nos différents modèles de matériel concernant la mise en place du tri afin d'impliquer vos convives (ou les équipes de services) dans cette démarche.

Vous trouverez ci-après quelques préconisations et propositions en termes de matériel de tri avec différentes options.

Préconisations et paramètres de conception du mobilier :

Pour un certain nombre de couverts servis quotidiennement, il faut tenir compte de plusieurs paramètres avant de définir les besoins précis en termes de dimension d'une ou plusieurs tables :

– Gestion des quantités et des volumes de déchets pendant un service complet :

* Pour la restauration d'entreprise, nous estimons un minimum de **100 g de déchets organiques** qu'il faudra collecter par plateau, soit pour x couverts jour, ce qui peut représenter un certain nombre de bacs ou de sacs poubelle à la fin du service, soit un nombre de **collecteurs à définir (en scolaire, par expérience, les retours d'assiette peuvent représenter 60 à 80 en maternelle-primaire contre 130 à 200 g en collège-lycée !**

L'idée étant **d'éviter de changer** les sacs ou de manipuler les bacs pendant le service (croisement du propre et du sale, règles sanitaires, esthétisme et aspects pratiques dans l'organisation...), il en est de votre propre responsabilité de gérer ensuite les contraintes de manutention après le service (un sac de 12 à 15 Kg doit être la moyenne afin de le manipuler aisément).

Si vous estimez gérable la manutention de bacs de 15 à 20 Kg, moins de collecteurs seront effectivement suffisants.

* Concernant les déchets « autres » (pots de yaourts, emballages de fromage individuels, ...), considérés comme des OM (Ordures ménagères résiduelles), il faut anticiper sur le volume que peut représenter par exemple un service de yaourts, soit à raison de 100-150 pots de yaourt par sac de 110-130 L, il faudrait autant de **collecteurs**.

Nombre de collecteurs = nombre de types de déchets différents

Sur un plateau type «entreprise», nous retrouvons 3 gisements principaux (pour le scolaire, avec en général de l'eau en carafe, nous avons un type de gisement en moins) :

- les restes alimentaires (dont le pain) → **déchets organiques**
- les pots de yaourts, emballages souillés, non bio dégradables (fromage, micro beurre, dosettes mayo, ketchup, tickets de caisse, ...) non valorisables → **Ordures ménagères résiduelles**
- **les emballages boisson (PET, verre, métal)**

- *Les serviettes en papier (pour la plupart bio dégradables) iront avec les déchets organiques après validation du process de valorisation (compostage ou méthanisation) et selon le procédé ou le prestataire.*

Il est intéressant de faire effectuer le tri du pain à part afin de mesurer le gaspillage et de sensibiliser les convives.

Dans un schéma idéal, il est donc nécessaire de concevoir pour chaque poste de tri 3 à 4 collecteurs différents.

Afin de respecter une certaine fluidité du service par rapport au nombre de convives et l'amplitude horaire, en respectant la marche en avant et les règles de sécurité, ainsi qu'une logique de sortie, il faut nécessairement trouver **le ou les emplacements disponibles** pour créer cet espace de tri.

A titre d'exemple, sur un restaurant interministériel à Paris 7ème, qui réalise 1600 couverts jour sur 2 salles à manger, nous avons prévu 2 x 2 tables de 5 TVO.

Nous proposons donc la conception de **tables de tri** avec la configuration et les options suivantes :

N.B : un système de pesée intégré avec afficheur donne effectivement du sens au projet. La table de tri (baptisée « **Table Ecole'logique** ») devient alors un outil de sensibilisation et également un outil de mesure quand le chef après chaque service collectera les quantités jetées et pourra ainsi corroborer ses résultats tous les jours avec ses menus. Les actions éducatives et de gestions sont vous vous en doutez nombreuses !

Il faut différencier les établissements où les convives débarrassent leur plateau et auquel cas, il est intéressant de les impliquer dans les démarche (scolaire, restauration d'entreprise ou du personnel, ...) et d'autres établissements où les convives se font servir et débarrasser leurs assiettes (secteur sanitaire et Médico social, restauration traditionnelle, ...) et dans ce cas de dédier ce matériel de tri en « back office » façon desserte ou console de débarrassage.

Ci-après, plusieurs propositions avec des conceptions et des options différentes :

A- Table de tri sans système de pesée

Dimensions en mm :
1600 x 600 x 750(ht)

– Structure : châssis et plateau supérieur en inox brossé 304
Étagère basse inox, 4 roues inox, dont 2 à frein, rampe dépose plateaux, 5 TVO (collecteurs en quinconce avec joint caoutchouc noir pour maintenir des sacs poubelle) avec 5 collerettes alu



(respect de codes couleurs par rapport aux 3 types de déchets).

- Habillage façade et côtés latéraux en PVC 3 mm impression quadri, fixation par velcro.
- Fronton explicatif 1500 x 500 mm, PVC 3 mm impression quadri (à positionner sur le mur de la laverie ou en option, avec structure (cadre inox) directement sur la table.

B- Table de tri avec système de pesée

Même configuration et dimensions que la Table de tri N°1

- 3 balances inox mobiles à positionner sous les 3 bio bags (pain et bio déchets) sur l'étagère basse :



C- Table de tri sans système de pesée

TC5 Dimensions en mm :

1700 x 600 x 750 ou 870 (ht),

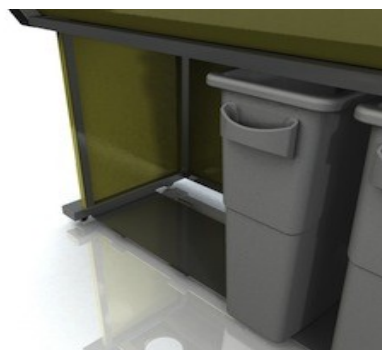
TC3 Dimensions en mm :

1100 x 600 x 750 ou 870 (ht),

TC2 Dimensions en mm :

850 x 600 x 750 ou 870 (ht),

- Structure châssis monobloc et plateaux en inox brossé 304, pieds tube inox 80X40.
 - finition polissage, Design et ergonomie du concept, Rampe dépose plateaux semi intégrée (dépassement 150 mm),
 - 5, 3 ou 2TVO (collecteurs) en ligne, Habillage façade, côtés latéraux et crédence en Alu peint et verni. (signalétique et couleur personnalisée sur demande et devis).
- Signalétique amovible sur crédence (panneaux Alu) en face de chaque collecteur.
 - 5 Bacs plastiques de 87 L (dim. 770 mm Ht x 30mm x 50 mm profondeur)
 - Enlèvement des bacs par l'arrière (table conçue avec 4 roues inox et 2 freins)



Exemples de signalétiques sur nos Tables 2 et 3 TVO

D- Table de tri avec système de pesée

Même configuration design et dimensions que la Table de tri N°3.

Châssis en 2 parties, 1 fixe et une partie amovible (face avant) débrayable en fin de service pour évacuer les bacs.

- 3 systèmes de pesée intégrés dans la conception avec 3 écrans afficheur dans la crédence (2 bio déchets + Pain par exemple)



Options

En option, des supports à roulettes pour la manutention des bacs est possible :



* Pour les Tables 1 et 2, en plus du plateau de 600 mm de largeur il faut rajouter en terme d'emplacement 150 mm de rampe dépose plateaux



Choix des pictogrammes et signalétique par type de gisement



Signalétique TC



Signalétique TB



Le graphisme, la création, le Design, les dessins, plans et spécifications techniques présentés sur l'ensemble de cette page sont la propriété de PBO DESIGN.
Toute copie, reproduction, utilisation, inspiration ... sont interdites sans l'accord écrit de la société PBO DESIGN.