



Réduisez vos factures, réduisez vos déchets ! L'exemple du compostage

Réunion d'information du 7 avril 2014 de 15h30 à 17h00 à L'auberge des 7 Tours - Martel

Intervenants :

- Armelle MOREAU et Mathieu BAENA du SYDED.
- Martine GOUT (formatrice hygiène) de l'entreprise InCF.
- Emilie LONDEIX (conseillère environnement) de la CCI du Lot.



Ce document présente quelques pratiques et compléments d'informations échangés lors cette réunion.

1. LA GESTION DES DECHETS SUR LE LOT

Le SYDED ne collecte pas les déchets sauf le verre. Il trie (par le biais de 3 centres de tri) et traite (compostage, fabrication de plaquettes bois) ou fait traiter les déchets produits sur le département.

Les consignes des bacs verts (ou bacs recyclables) est la même sur tout le département : Tout emballage plastique, métal, polystyrène, carton et tout papier peut y être déposé.

2. SELECTION DES MATIERES PREMIERES

Vous pouvez limiter ou même supprimer certains produits d'entretien en utilisant :

- Des appareils produisant de la vapeur :
 - o Ils demandent généralement un peu plus de temps que des produits d'entretien basiques.
 - o Vous pouvez tout nettoyer : four, frigo, inox (permet un rendu très net).
 - o Le choix du matériel : avec une durée de chauffe rapide, une capacité importante au niveau du réservoir d'eau.
- Utiliser du vinaigre blanc, du savon noir, du jus de citron : efficace et autorisé du point de vue hygiène.

3. GESTION DES STOCKS

Date Limite de Consommation (DLC), Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) :

Ces termes vont bientôt changer pour être plus compréhensibles.

- Depuis 2009, les restaurateurs peuvent congeler les produits avant leur DLC.
- Les produits à DLUO dépassée peuvent à priori être utilisés sous réserve de pouvoir prouver qu'ils ne poseront pas de problèmes pour la santé des consommateurs => Cette preuve étant difficile à apporter, il est conseillé de ne pas les servir.
- En tant que petit client, les fournisseurs se donnent le droit de vous vendre des produits à DLC/DLUO courtes. Soyez vigilants, refusez lorsque les délais sont vraiment trop courts.

4. LE COMPOSTAGE

Diminution de la quantité de déchets :

10 m3 de déchets organiques en mélange peut produire 2 à 3 m3 de composte.

Déchets pouvant être intégrés au composte :

- Des épluchures, salades avec les sauces vinaigrettes
- Les coquilles d'œufs (écrasées)

Bien avoir un équilibre entre les déchets bruns et les déchets alimentaires : soit environ 50 % de chaque.

Retour d'expériences de Mme VAUCHE (Gérante de l'Auberge des 7 Tours) :

En cuisine : Les nouvelles règles sont régulièrement rappelées. Il faut quelqu'un d'intéressé dans la cuisine et en tant que gérant, il faut être convaincu de la démarche.

5. LABELS

Nous n'avons pas connaissance de label spécifique sur la prévention des déchets en restauration (pour valoriser vos bonnes pratiques en termes de tri et de valorisation des déchets).

Toutefois, les entreprises ressortissantes de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot et présentes sur la Parc Naturel des Causses du Quercy peuvent bénéficier d'un accompagnement et d'une labellisation (Eco-défi) pour la mise en place d'actions concrètes en faveur de l'environnement (tournez-vous vers la CMA).

Pour tout complément d'information, contactez :

Mme Emilie LONDEIX,

Conseillère environnement à la Chambre de Commerce et d'Industrie du Lot,

05 65 53 26 80, emilie.londeix@lot.cci.fr.