

GESTION ET MARKETING

Avec Chef'eco, valorisez et simplifiez le tri de vos déchets en restauration

vendredi 20 août 2010 12:15

Bruno Houppermans au cours des années qu'il a passées dans la restauration commerciale et collective en France et à l'étranger, a constaté que les approches de tri et de valorisation des déchets n'étaient dans la plupart des cas pas satisfaisantes. Aussi, il a décidé de créer une société Chef'eco pour apporter à la restauration collective et commerciale une solution globale pour le tri et surtout la valorisation des déchets.



Il propose une expertise complète prenant en compte toutes les étapes de la démarche :

- Un audit du fonctionnement de l'établissement et de ses modes de production et de distribution pour identifier les gisements d'amélioration. Une quantification de l'ensemble des déchets existants et une analyse des dispositifs de tri existants.
- Une valorisation des coûts générés. Les consommables, les coûts d'enlèvement, les diverses taxes (TEOM : Taxe d'enlèvement des Ordures Ménagères, RS : Redevance Spéciale pour les déchets...).
- Une préconisation de solutions pour réduire les déchets, pour améliorer le tri afin d'en réduire le coût, pour organiser une collecte plus sélective afin de valoriser certains déchets.
- Un accompagnement et un suivi dans la mise en œuvre avec une formation appropriée des personnes concernées.



Une table "pédagogique" pour le tri

Un aspect très concret des solutions qu'il propose est par exemple : la mise en place d'une table de tri conçue spécialement avec une approche pédagogique à l'intention des convives. Il a conduit cette démarche pour l'un de ses premiers clients : le collège privé Lestonnac à Carignan de Bordeaux. La restauration de ce collège a été confiée à L'Aquitaine de Restauration qui sert environ 250 à 300 couverts par jour. La table de tri, conçue sur mesure, permet à chaque convive grâce à un système de balance incorporée, de connaître le poids des déchets résultants de son repas. Le tri est effectué sur trois types de déchets : les déchets organiques, les emballages et le pain. Il en résulte une réduction du gaspillage du pain, mais aussi pour le responsable du restaurant la possibilité de se créer un référent. Ce référent lui donnant une meilleure connaissance du volume des déchets générés à chaque type de repas, il a donc la capacité de réajuster les quantités proposées. La table comporte un fronton mural qui permet un affichage éducatif avec un code couleur pour faciliter le tri. La mise en place de la table a fait l'objet d'un accompagnement avec en particulier la remise d'un flyer sur le thème : "Je suis Ecole'Logique" et un slogan : "N'ayons pas les yeux plus gros que le ventre".



Priorité au traitement des déchets organiques en restauration

Il dispose d'un service de bureau d'étude pour adapter ce type de table au contexte du restaurant : restauration commerciale, rapide, de loisirs, restauration collective, cuisine centrale, distribution automatique...

La prestation de Chef'eco comprend la recherche et l'analyse comparative de toutes les solutions (prestataires, matériel, ...) pour le traitement et la valorisation. En restauration, bien entendu, la priorité est apportée au traitement des déchets organiques par, soit sur des dispositifs in situ de compostage ou des prestataires ayant les compétences de bio méthanisation. Au bilan, avec Bruno Houppermans, vous ne trouverez peut-être pas de l'or dans vos poubelles, mais vous aurez la certitude de ne pas y jeter votre argent.



Bureau d'études, Audit, Formations et vente de matériel Gestion de Projet sur le tri et la valorisation des déchets en Restauration

47, rue des 4 Cantons
64600 Anglet

contact@chef-eco.com
www.chef-eco.com

Par Jean-Luc Fessard, directeur de 'Le Temps du Client' et auteur du Blog des Experts