

# RESTO GRATUIT PROS

MISE EN DISTRIBUTION  
CERTIFIÉE



104 995  
exemplaires

LE MENSUEL GRATUIT VRAIMENT PRO

AVRIL 2011 - N° 25

## PAROLE DE PRO

### Comment est né le concept Chef'Eco ?

De formation hôtelière, j'ai occupé pendant plus de vingt ans des fonctions opérationnelles et commerciales dans la restauration. Comme tout professionnel du secteur, j'ai souvent été confronté à la question de la gestion des déchets. Amené à réfléchir à des solutions concrètes de tri, de traitement et de valorisation des déchets, j'ai fait un inventaire précis des initiatives existantes de ce domaine. Depuis 2010, je développe une offre globale de services pour la gestion et la valorisation des déchets pour professionnels de la restauration commerciale et collective.



**BRUNO HOUPPERMANS**

directeur de Chef'Eco, société d'audit et de conseil pour une gestion globale des déchets de restauration.

### Comment accompagnez-vous les professionnels ?

Nous intervenons de l'achat des denrées à la préparation du repas, du service au «débarrassage», de la plonge au stockage des poubelles et au traitement des déchets. Tous les types de déchets sont pris en compte : organiques, déchets propres et secs, huiles alimentaires usagées et résidus de bacs à graisse. Notre accompagnement commence par un audit et du conseil personnalisé. Nous analysons, par exemple, la production, le coût des déchets, élaborons avec les restaurateurs des procédures de tri et les orientons vers des filières pour optimiser la collecte, le traitement et la valorisation des déchets. La formation des équipes aux bonnes pratiques est encouragée et nous attachons une importance particulière à la sensibilisation du client. Pour les établissements où le convive débarrasse son plateau, nous avons créé la table École'logique qui permet de trier et de peser ses déchets : acteur du tri, il prend véritablement conscience des quantités produites.

[www.chef-eco.fr](http://www.chef-eco.fr)



Rubrique réalisée en partenariat avec le cabinet-conseil François-Tourisme-Consultants, spécialiste en environnement pour la restauration et organisateur d'Ecorismo, les forums-salons de l'environnement et du développement durable pour le tourisme.

[www.francoistourismeconsultants.com](http://www.francoistourismeconsultants.com) et [www.ecorismo.com](http://www.ecorismo.com)



N° 20  
OCTOBRE  
2010

MISE EN DISTRIBUTION

CERTIFIÉE

RESTO  
PROS  
GRATUIT

LE MENSUEL GRATUIT VRAIMENT PRO

33 GIRONDE

## Chef'Éco rend le tri porteur



Au collège Lestonac de Carignan-de-Bordeaux, la valorisation des déchets est prise très au sérieux. Conçue par Bruno Houppermans du bureau d'études Chef'Éco, une table de tri comporte un fronton mural qui permet un affichage éducatif avec un code couleur pour en faciliter l'utilisation. Sa mise en place a fait l'objet d'un accompagnement pédagogique avec la remise d'un flyer: « Je suis École'Logique ». Grâce à un système de balance incor-



porée, la table offre la possibilité à chaque élève de connaître le poids exact des déchets de son repas. Le tri est effectué selon qu'il s'agit de déchets organiques, d'emballages ou de pain. Après six mois d'utilisation, le bilan est positif: réduction du gaspillage

du pain, meilleure connaissance du volume des déchets générés à chaque type de repas, etc. Et pour le prestataire, la SRC Aquitaine de Restauration, c'est l'occasion de réajuster les quantités proposées quotidiennement aux 300 collégiens. ■