



# Présentation de la filière de tri des bio-déchets dans le service restauration au Centre François Baclesse

Sylvie DAMOURETTE     Directeur des Achats de la Logistique et des Investissements

Eric PACTEAU     Responsable services hôteliers

# Contexte

- Projet inscrit dans la démarche développement durable du Centre depuis 2010.
- Objectif de mieux trier et valoriser les déchets  
Baisser de moitié le tonnage des DAOM avec filière papiers et organiques.
- Démarrage en juillet 2011.
- Filière mise en place avec Prestataire VÉOLIA
- Mise à disposition des containers.

# Tri en cuisine centrale du retour des plateaux patients

Déchets organiques



Emballages

# Tri au restaurant du personnel

Déchets  
organiques

Emballages



# Stockage et collecte

- ➔ Conservation chambre froide dédiée aux bio-déchets
- ➔ Collecte 1 fois par semaine

# Implication de l'équipe

- ➔ Participation active et immédiate du personnel de restauration
- ➔ Intérêt du personnel pour la démarche environnementale

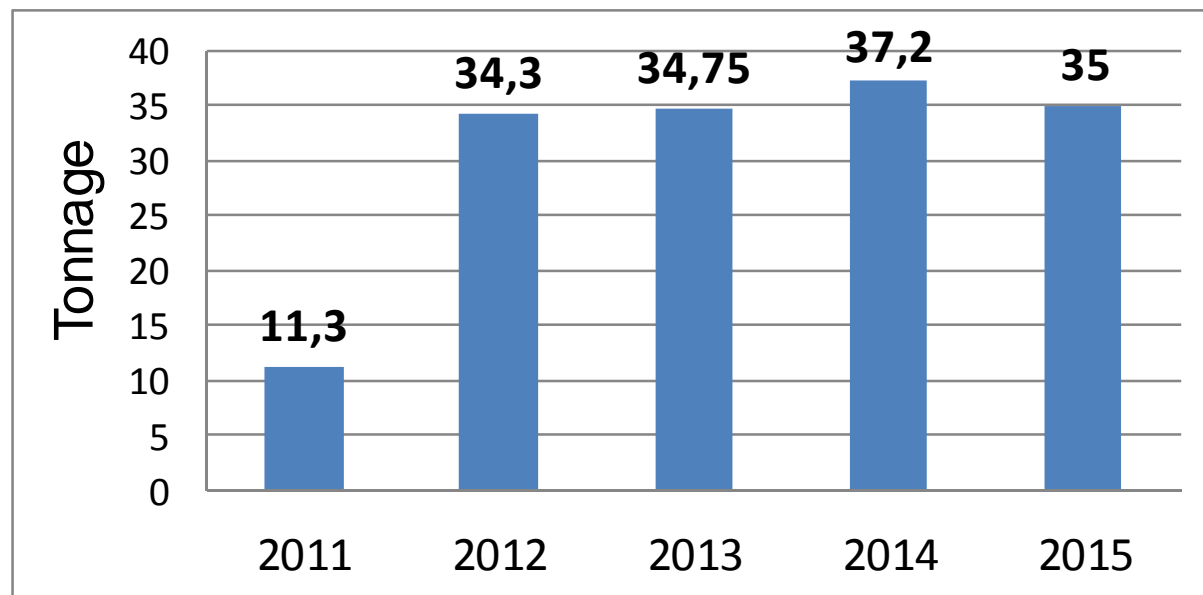
# Sensibilisation du personnel

- ➔ Affiche dans le restaurant du personnel
- ➔ Article dans note d'information mensuelle



# Valorisation des bio-déchets

→ Evolution des tonnages :



**Projection 2016 : 32 tonnes**

**Coût de la filière : 5500 euros/an en moyenne.**



# Evolution de la filière

- Changement du matériel de collecte dans tous les services.



Mise en place de caisses palettes

- Augmentation du nombre de ramassage 2 à 3 fois/semaine en prévision.
- La réduction du gaspillage alimentaire (diminution portions, 1/2 pain...).
- Réflexion en cours...