



ACTION MATIÈRES

20 % DE RÉDUCTION DES DÉCHETS

EN MÉLANGE EN OPTIMISANT LES FILIÈRES ET EN SENSIBILISANT AU TRI DES BIODÉCHETS

Hotellerie Restauration	CŒUR DE CUISINE	
	Élaboration de plats cuisinés	
	Localisation :	Athis-Mons (Essonne)
	Effectif :	85
	Contact :	Thierry GUILLOTON
	Mèl :	thierry.guilloton@compass-group.fr



« Le tri des bio déchets, le don alimentaire, la sensibilisation du personnel a permis de réduire notre impact environnemental. »

Thierry GUILLOTON,
Responsable Technique et Maintenance
Cuisines Centrales

ÉLARGISSEMENT DES FILIÈRES POUR VALORISER PLUS DE DÉCHETS

Investissement	Gains financiers	Temps de retour
Aucun	1 k€ / an	Immédiat
Valorisation des déchets	33 tonnes / an	

Accompagnées par l'ADEME, 49 entreprises témoignent qu'il reste des gisements de performance importants sur les matières et l'énergie.

Retrouvez l'ensemble des actions de ces entreprises et vous aussi passez à l'action !



IMPACT DE L'ACTION

- 16 t CO₂e/an
soit l'équivalent de 63 200 km en voiture

VALORISATION OPTIMALE DES BIODÉCHETS

Le diagnostic a permis de détecter que 30 % des biodéchets de la cuisine rejoignent la benne des déchets en mélange. Il s'agit de biodéchets non emballés. Ils sont enfouis sans valorisation. Une filière de méthanisation pour les biodéchets est pourtant en place au sein de l'entreprise.

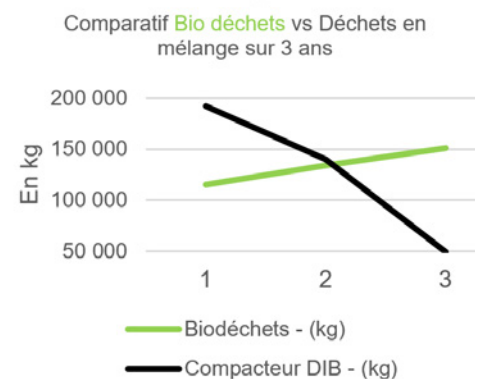


ÉLARGISSEMENT DES FILIÈRES

L'entreprise a élargi le gisement de ses biodéchets valorisés ainsi que les filières de valorisation des biodéchets.

Désormais :

- 30 tonnes supplémentaires de biodéchets emballés et non-emballés sont dorénavant orientées vers une valorisation par méthanisation
- 3 tonnes de produits pouvant être consommés mais non commercialisés sont orientées vers la filière du don alimentaire ; Coeur de Cuisine a signé une convention avec une association.



UNE IMPLICATION COLLECTIVE AU CŒUR DE LA PERFORMANCE

Cette action a mobilisé l'ensemble des équipes du site de production. Une importante campagne de sensibilisation a permis de modifier les habitudes de travail pour mieux valoriser les déchets.

La démarche conjointe de l'encadrement et des équipes de production permet de respecter scrupuleusement la réglementation en vigueur sur les biodéchets tout en maîtrisant le budget déchets.

Cœur de Cuisine a également optimisé sa production de froid.



www.ademe.fr

Octobre 2016



EN PARTENARIAT AVEC :

