



1,2 k€/an D'ÉCONOMIES EN VALORISANT LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

PATÀPAIN

**Hôtellerie
Restauration**
Guéret

En 2010, l'enseigne PatàPain a mis en place le tri des déchets alimentaires dans ses restaurants, afin de réduire son impact environnemental et sa facture déchets.

Réseau national de 41 restaurants de restauration commerciale dans le Centre Ouest de la France.

Localisation du siège France Restauration Rapide (FRR) : Saint-Germain du Puy (18)

Effectif 2011 : 750

CA 2011 : 46,5 M€

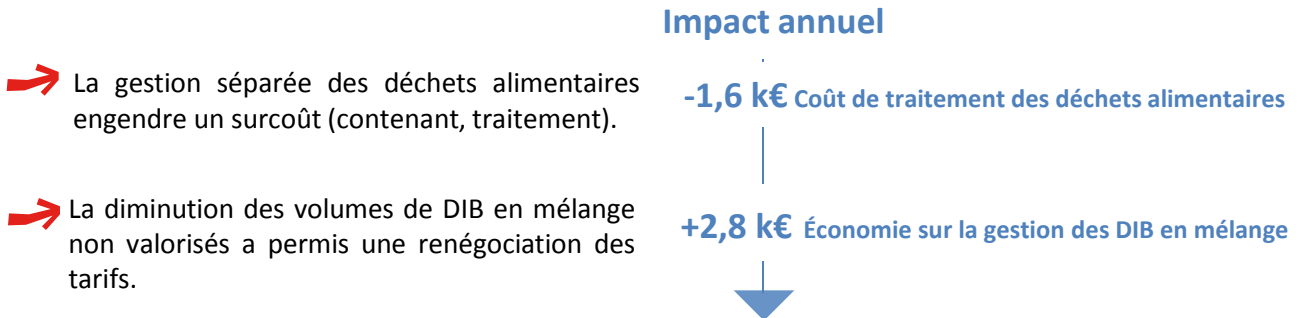
Contact : Zélia de Oliveira

Tél: 02.48.69.79.79

Mèl: Zelia.DeOliveira@frr.fr

L'exemple du restaurant de Guéret

Les déchets alimentaires sont les déchets organiques issus de la production ou de certains invendus de nourriture. La mise en place du tri des déchets alimentaires sur le restaurant de Guéret nécessite peu d'investissement mais permet de valoriser des déchets qui ne l'étaient pas auparavant et de réduire la facture DIB (Déchets Industriels Banals)¹ en mélange.



Au global, solde net positif = 1,2 k€ par an pour ce restaurant

Le tri des déchets alimentaires est mis en place sur **28 restaurants**. L'enseigne réalise actuellement un audit sur les économies globales car il existe un potentiel intéressant sur cette action de valorisation des déchets alimentaires, qui est désormais dupliquée **pour toute nouvelle ouverture** de restaurant.

Accompagnées par l'ADEME, 50 Entreprises témoins démontrent que
réduire et valoriser plus les déchets c'est rentable.

Retrouvez-les sur le [site internet de l'ADEME](#) et passez vous aussi à l'action !

Une mise en place rapide et peu coûteuse

L'entreprise sépare les déchets alimentaires des DIB en mélange. Elle fait traiter les déchets alimentaires par méthanisation ou par amendement agricole selon la localisation des restaurants. Le coût des contenants spécifiques et du traitement des déchets alimentaires est compensé par la réduction du coût d'élimination des DIB en mélange dont le volume a diminué.

La volonté et la réactivité des équipes ont permis une mise en place efficace. L'entreprise a fait augmenter les fréquences d'enlèvement pendant la période estivale pour éviter les difficultés liées au caractère putrescible des déchets alimentaires. Ainsi, certains restaurants sont collectés deux fois par semaine au lieu d'une seule fois durant les huit semaines les plus chaudes de l'année.

Une démarche d'optimisation qui permet de financer de nouveaux projets

France Restauration Rapide (FRR) a mis en place depuis 2009 une démarche globale d'optimisation de ses déchets. Elle souhaite ainsi combiner sur l'ensemble de ses restaurants réduction des volumes de déchets non valorisés et maîtrise des dépenses. En réduisant ses déchets non valorisés (DIB principalement), FRR a pu renégocier les tarifs et diminuer la facture d'élimination. Elle a économisé ainsi 20 % sur sa facture DIB globale en 2011. Elle trie et valorise mieux les cartons, les plastiques, les palettes, les bouteilles en PET, les cannettes, les moules en aluminium et les boîtes de conserves. Avec les économies réalisées, elle peut financer l'achat du matériel nécessaire à la valorisation des déchets alimentaires ou au tri en zone clientèle.



Visuel présentant le tri des biodéchets
© PatàPain

“ *Soucieux de notre impact environnemental, et de la gestion de nos déchets, nous souhaitons optimiser les coûts tout en intégrant une démarche de développement durable. Nous avons ainsi réduit les coûts d'enlèvement, mis en place le tri sélectif en zone clientèle, et valorisons les déchets organiques. Certains invendus de la journée sont également offerts aux associations caritatives locales. Ce travail collaboratif a porté ses fruits : nous avons été récompensés par le R'AWARDS 2011 de la gestion des déchets, délivré par le Club Génération Responsable® !*

Pascal Prély, Président de France Restauration Rapide

Continuer à optimiser en mutualisant ses déchets

Pour réduire encore ses dépenses de gestion des déchets, France Restauration Rapide réfléchit aujourd'hui à un projet de gestion collective des déchets, à travers la préparation d'un questionnaire qui a permis de réaliser un diagnostic partagé, et d'un cahier des charges destiné aux prestataires de collecte. L'objectif est de mutualiser la collecte de certains flux de déchets avec des entreprises voisines.

Les partenaires de l'opération 50 Entreprises témoins

