

## Bilan et Suivi

Je calcule périodiquement la bonne gestion des déchets produits par mon établissement :

- Hôtellerie
  - ✓ Pourcentage de déchets d'emballage valorisés
  - ✓ Taux de clients participant au tri
  - ✓ Poids de déchets généré par chambre
- Restauration
  - ✓ Pourcentage de produits fabriqués sur place
  - ✓ Tonnage de compost créé par an
  - ✓ Poids de déchets par repas servis

## Témoignage

Qui êtes-vous ?

Ici Photo  
Etablissement  
ou Témoin

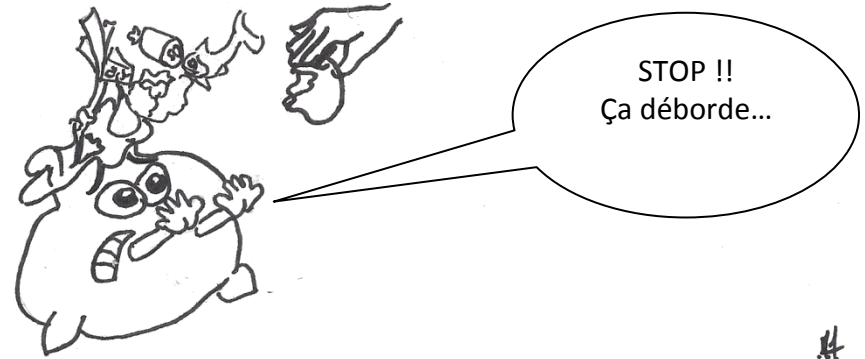
Pourquoi vous êtes vous lancé dans cette démarche ?

Qu'avez-vous entrepris ou mis en place dans votre établissement ?

Quels sont pour vous les bénéfices et avantages du tourisme durable ?

# Gestion des Déchets

## Transformez le gaspillage en économies!



## Enjeux et Chiffres-Clés

La grande majorité des restaurants produit  
**300 à 600 g** de déchets par repas

Consommation éco-responsable

Potentiel énergétique

Pollution des sols et sous-sols

Intérêt économique

Depuis 1974, le pourcentage de nourriture perdue a été **multiplié par deux**

Protection des ressources

Tri, valorisation et recyclage des déchets

**373 kg** d'ordures ménagères et assimilées sont produites chaque année par habitant

**0,8 L** c'est la quantité d'huile alimentaire usagée produite pour 10 repas servis dans la restauration rapide (0,3 L pour la restauration traditionnelle et 0,08 L pour la restauration collective)

## Différentes Situations Rencontrées

## Actions à Mettre en Place

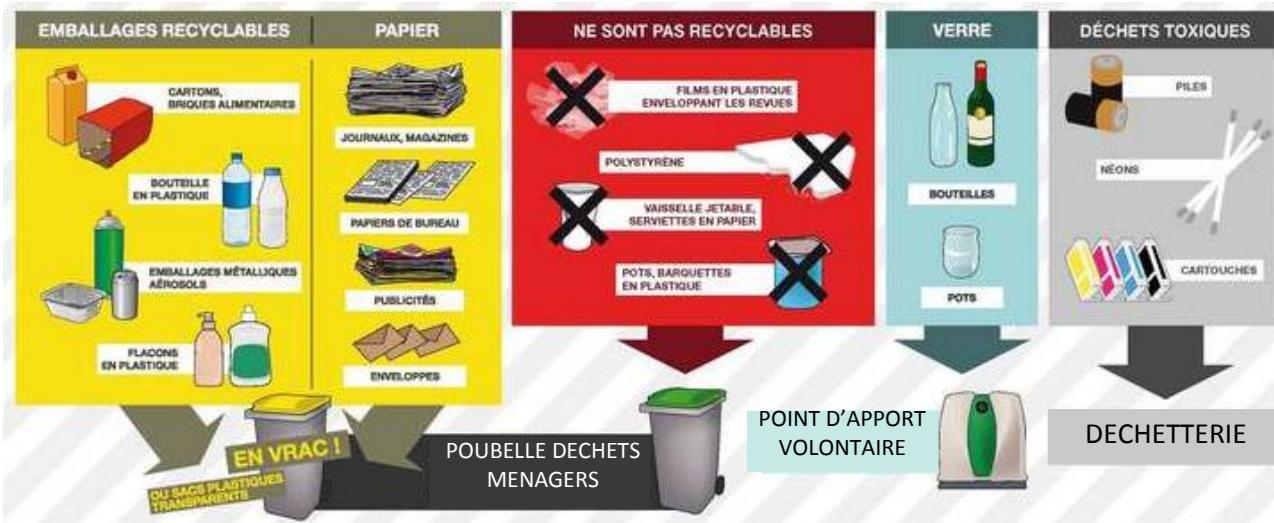
Hôtellerie	Déchets recyclables ou valorisables (papier, carton, plastique, verre...)	J'installe dans les chambres des poubelles permettant <b>le tri par le client</b> . Je mets à disposition des clients des verres à dents ou des <b>verres non jetables</b> . Je jette les déchets du service dans des <b>poubelles de tri</b> sélectif.
	Autres déchets	Si mes équipements de travail nécessitent des piles, je choisis des <b>piles rechargeables</b> . Je <b>récupère les emballages</b> des produits d'entretien afin de les <b>valoriser</b> . J'utilise des <b>éco recharges</b> pour les produits d'entretien.
Restauration	Déchets alimentaires	J'améliore, en amont, avec le calcul prévisionnel du <b>nombre de repas</b> . Je veille à ce que les assiettes ne soient pas trop remplies et je propose de plus <b>petites portions</b> en donnant la possibilité de se <b>resservir</b> . J'installe des <b>tables de tri des déchets</b> dans les cuisines pour sensibiliser au gaspillage et au recyclage, ce qui me permet de penser au <b>compostage in situ</b> .
	Emballages	Je privilégie la <b>fabrication sur place</b> . Je garde les <b>cagettes réutilisables</b> pour les produits frais. Je veille à trier les déchets dans la cuisine et à porter emballages, papiers et verre dans les <b>points de tri ou de collecte</b> volontaire.
	Déchets recyclables	J'utilise des <b>nappes et serviettes en tissus</b> plutôt qu'en papier jetable. Je ne mélange <b>pas de déchets dangereux</b> à mes déchets recyclables (ou ménagers)
	Huiles alimentaires usagées	Je veille à porter mes huiles de friture en <b>déchetterie ou auprès de prestataires spécialisés</b> et/ou je fais curer mon <b>bac dégraisseur</b> à une fréquence appropriée.

## L'essentiel ...

J'achète des produits avec le moins d'emballages possible.

Je respecte les consignes de tri.

Je favorise le compostage quand cela est possible.



Je montre l'exemple et je communique ma démarche à mes clients.

Je mets à disposition de tous des bacs de tri adaptés (chambres, locaux, extérieurs...).

Je remplis mon Bordereau de Suivi des Déchets (BSD) et mets à jour mon registre de suivi de déchets (à conserver pendant 3 ans)