



Prévention, valorisation des déchets :

Université Orsay

Le CESFO est particulièrement impliqué dans des projets environnementaux et veut pouvoir influencer directement par des bonnes pratiques sur les achats et la valorisation des déchets. Tous ces enjeux sont liés et ne peuvent être dissociés afin de préserver notre modèle alimentaire Français.

Pour nos achats au sein de nos restaurants, un effort a été particulièrement apporté pour « acheter responsable ».

Contexte :

- 3 restaurants
- 3000 couverts/jour
- 60 tonnes de bio déchets/an

Sensibilisation et prévention pour nos clients



150 kg de bio déchets jetés chaque jour par restaurant environ 150g par jour et par personne

Tri dans les restaurants



Un appareil de tri qui permet ainsi de mieux valoriser nos produits dans les différentes filières et nous permettre ainsi de baisser les coûts de traitement tout en sensibilisant le client.

Traitement

- Séchage et valorisation

Le cercle vertueux semble ainsi obtenu, grâce à vous....le modèle CRADLE TO CRADLE est maintenant mis en acte.

Séchage



MESURES DE DIMINUTION GASPILLAGE

Commande

transformation

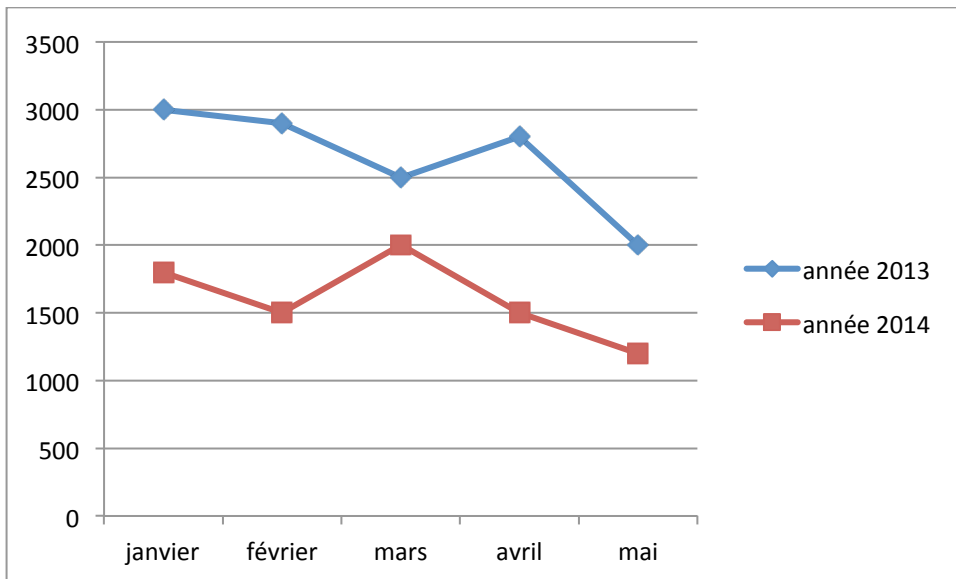
distribution

Demande inadaptée
Emballage
Mauvaise conservation
Périmé
Condition climatique
Expression du besoin
Prévision des menus
Non-respect des saisons

Plat témoin
Épluchure
Mauvaise utilisation des restes
Surconsommation
Effectif prévisionnel
Fiche technique inadaptée
Grammage
Compétence du personnel

Grammage dans l'assiette
Mauvaise qualité
Lieu de présentation au self
Gratuité
Valorisation du produit
Portion
Mauvaise pratique en fin de service
Des mangeurs peu responsables
Des mangeurs qui évaluent mal leur faim
Confort
Durée du repas

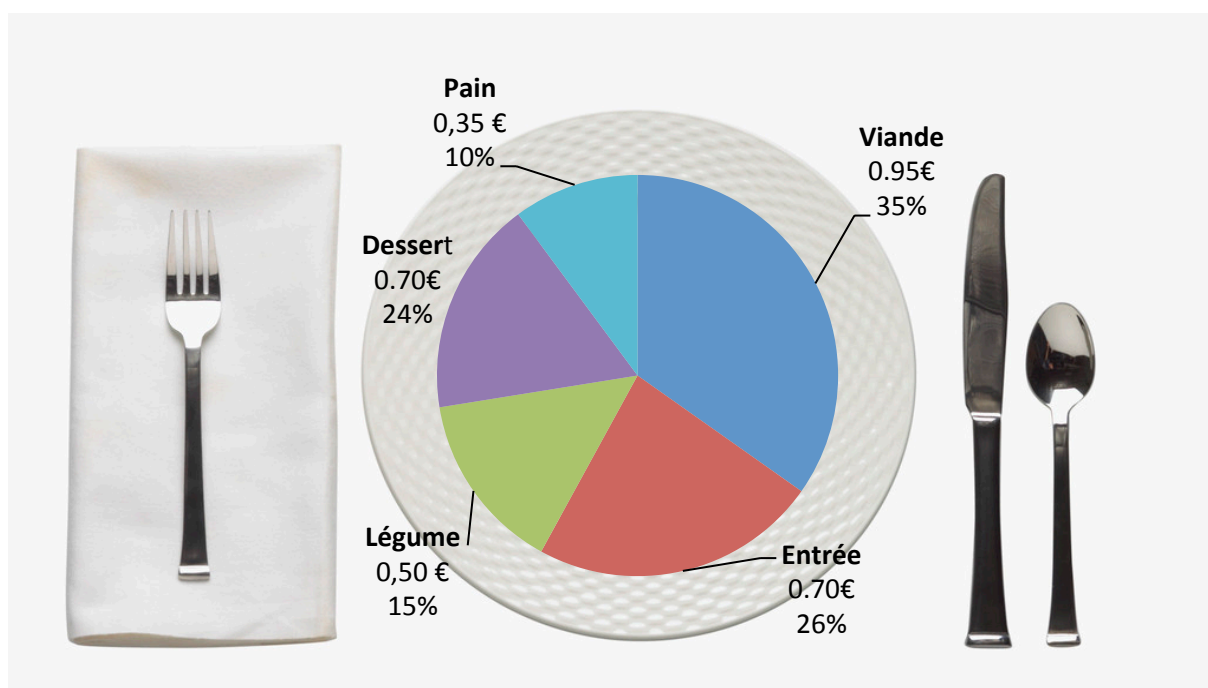
Le tri, la sensibilisation, la formation et l'information ont permis de diminuer considérablement nos déchets



20% de déchets

=

0.64 €



Une vraie source de progrès pour pouvoir proposer sans surcoût des produits de meilleure qualité.