

Formation « Environnement »

# Suivi des déchets de cuisine « Internat »

# Le constat

1 internat (220 étudiants + ....)

- Enseignements secondaire
- Enseignement supérieur (pédagogot)
- Membre du personnel

# Le constat


## 4 moments de repas :

- Le déjeuner (+/- 220 repas)
- Le diner (+/- 80 repas)
- Le gouter (+/- 150 repas)
- Le souper (+/- 220 repas)

# Le constat

Menu : Elaboré chaque semaine

## Menu de la semaine du lundi 25 au vendredi 29 mars 19

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<i>Midi</i>	<i>Midi</i>	<i>Midi</i>	<i>Midi</i>	<i>Midi</i>
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Sauté de Porc	Américain / Frites	Porc piquant à l'ananas	Escalope de Dinde	Parpadelle au saumon
Choux-fleurs	Salade	Riz	Sauce aux chicons	et à la sauce
P.de.T			P.de.T	cremeuse
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<i>Soir</i>	<i>Soir</i>	<i>Soir</i>	<i>Soir</i>	
Pâte au Jambon / Fromage	Charcuterie	Couscous Pilon de Poulet	Hamurger / Frites	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	

# Le constat

## Avant 2018

Tri sur 3 fractions :

- Papier-carton
- Verre
- Tout-venant (y compris les déchets compostables pré et post préparation)

# Le renouveau

## A partir de 2018

Tri sur 4 fractions avec suivi sur 5 fractions :

- PMC
- Verre
- Tout-venant
- **Les résidus compostables pré préparation**
- **Les résidus compostables post préparation**

# Le renouveau

## Pourquoi et comment ?

- Sensibiliser le personnel et les utilisateurs
- Diminuer le tonnage
- Améliorer les menus
- Filières de traitement (valorisation) - coproduit

# Le renouveau

## Pourquoi et comment ?

- Achat d'une balance spécifique
- Pesage quotidien ( à des moments fréquents)
- Comparaison du calendrier
- Vérification et adaptation des menus
- Mise en place de salade-bar



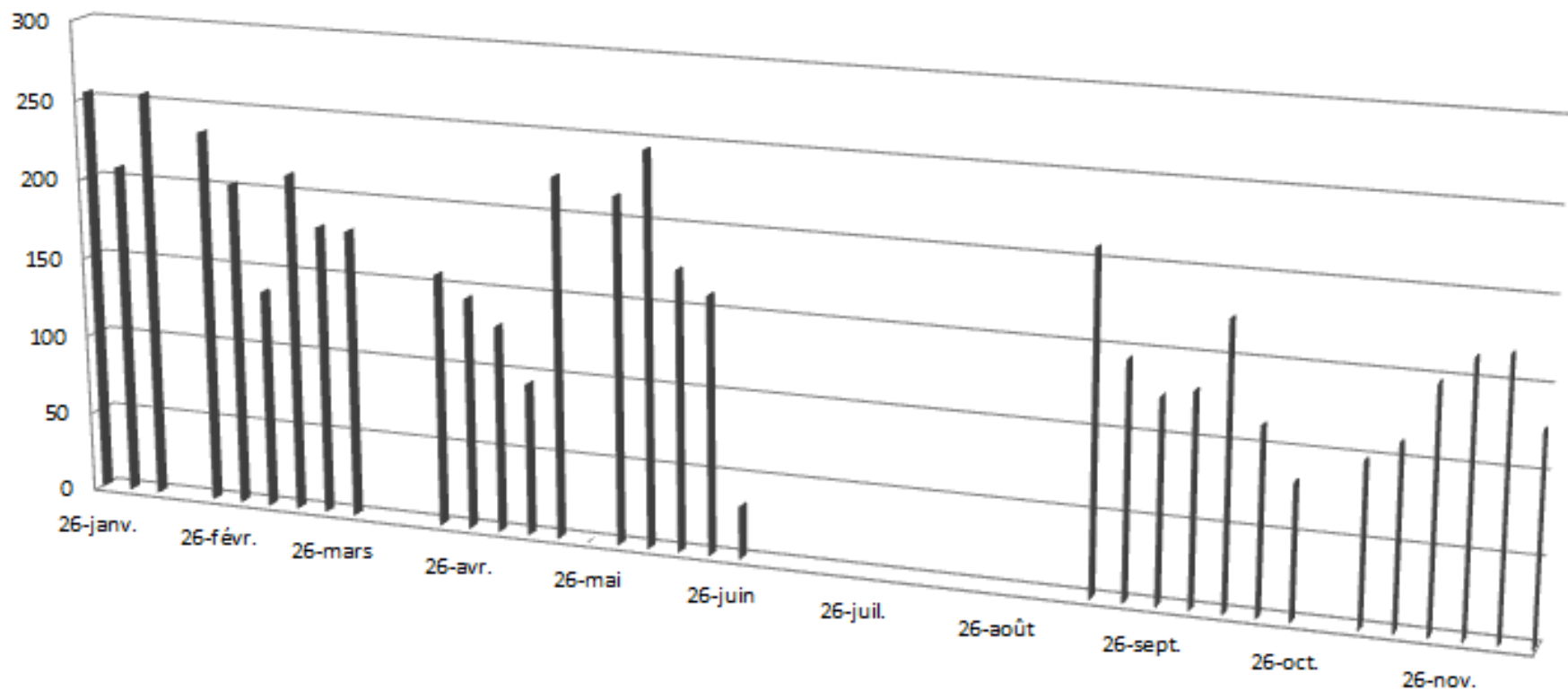
# Le renouveau





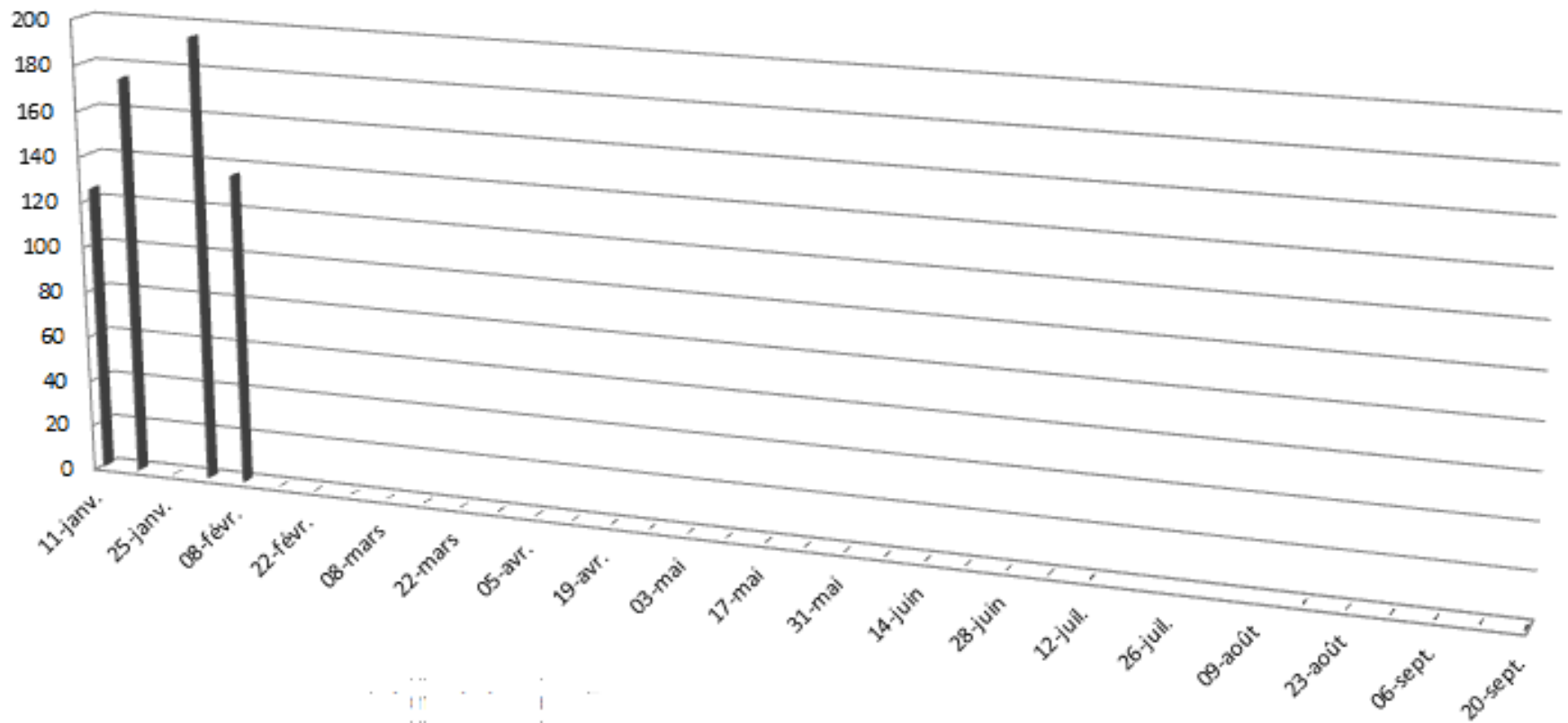
# Le renouveau

Evolution Déchets Cuisine Internat 2018



# Le renouveau

Evolution Déchets Cuisine Internat 2019



**Merci pour votre  
Attention**