

## → Déchets des restaurants municipaux (restaurants scolaires, d'EHPAD...)

Les déchets des restaurants municipaux sont en grande partie composés de biodéchets (restes de repas et de préparation de repas). Leur compostage domestique sur place est souvent difficile au regard des quantités importantes. Avec la collecte séparée des biodéchets, cette catégorie est dorénavant valorisée en compost. Cependant, cette valorisation n'est possible que si le tri est réalisé par le personnel en amont.

🕒 Cette fiche pratique spécifique à la gestion des déchets des restaurants municipaux a été élaborée pour vous aider à mettre en place l'organisation nécessaire au sein de vos locaux.



### Solutions et préconisations :

- 1 Estimer la production de vos déchets et notamment des biodéchets** (issus de la préparation et des restes de repas) et définir ainsi vos besoins en contenance de bacs de tri.
- 2 Acquérir des contenants adaptés à disposer en sortie de self et dans les cuisines** (bioseau, bacs de pré-tri...).
- 3 Impliquer, sensibiliser et responsabiliser le personnel et les utilisateurs du restaurant.** Point infos et animations en salle, réunions de personnel sont la clé de la réussite pour obtenir un tri des déchets performant. Vous pouvez vous appuyer sur les campagnes nationales de communication contre le gaspillage alimentaire régulièrement proposées.
- 4 Pour réduire la production de déchets et le gaspillage alimentaire,**
  - privilégier les serviettes en tissu,
  - servir de plus petites quantités. Il est préférable que l'enfant se resserve,
  - bien évaluer la quantité d'achat des produits,
  - bien évaluer la quantité des produits cuisinés,
  - adapter les menus aux enfants,
  - prévoir du temps approprié pour le déjeuner,
  - donner envie de manger,
  - donner, vendre les restes de repas (lunch box, association sociale...),
  - sensibiliser les enfants.
- 5 Pour réduire l'impact sur l'environnement :**
  - Acheter local, de saison et bio.
  - Diminuer les protéines animales (loi Elagim - ministère de la transition écologique).
  - Végétaliser les menus (loi Elagim).



### Ce que propose le Smictom pour vous aider dans vos démarches :

- La mise à disposition de documents de communication à diffuser (affiches grand format, mémo du tri) téléchargeables sur le site Internet du Smictom, espace « Je suis... Collectivité ».
- Des sacs biodégradables de grande contenance.
- Des guides de l'ADEME « vers une alimentation plus durable en restauration collective » et « réduire le gaspillage alimentaire » téléchargeables sur le site Internet du Smictom, espace « Je suis... Collectivité ».
- Un accompagnement pour sensibiliser le personnel et les usagers du restaurant municipal selon les besoins (animations, exposition...) et selon nos disponibilités.



### Le + à tester

Disposition du pain à la fin de la chaîne de service plutôt qu'au début, c'est s'assurer d'une consommation raisonnable par les convives.