

FORMATION ZÉRO DÉCHET POUR LA RESTAURATION ET L'HÔTELLERIE



CATALOGUE DES MEILLEURES PRATIQUES

ANALYSE DE L'ÉTUDE - NIVEAU TRANSNATIONAL

Auteur : Osengo (France)

Coauteur : ITPIO (Bulgarie), Euroform RFS (Italie), EU-Trade (Lituanie), Pap Corp. (Grèce)

ZWITCH Projet N° : 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799

INDEX

Description du projet.....	3
Partenaires du projet.....	3
Le contexte	3
Le projet proposé	4
Activités	4
Objectif de l'étude.....	5
Méthodologie.....	5
Identification et sélection des meilleures pratiques.....	5
Définition des bonnes pratiques	5
Critères de bonne pratique	6
Méthodes de collecte des pratiques.....	7
Collecte des meilleures pratiques	8
Achat.....	8
Préparation.....	36
Production.....	67
Service	95
Traitement des déchets.....	121

Avec le soutien du programme Erasmus+ de l'Union européenne.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Le soutien apporté par la Commission européenne à la réalisation de cette publication ne constitue pas une approbation de son contenu, qui n'engage que ses auteurs, et la Commission ne peut être tenue responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'elle contient.

Description du projet

Titre du projet : ZWITCH - ZERO-WASTE in TRAINING for Catering & Hotels (Formation sans gaspillage pour la restauration et l'hôtellerie)

Agreement number: 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799

Programme : Erasmus

Action clé 2 : Coopération pour l'innovation

Domaine : Partenariats stratégiques dans le domaine de l'enseignement et de la formation professionnels

Durée du projet : 24 mois

Partenaires du projet

- OSENGO (Candidat, France)
- Euroform RFS (Italie)
- EU-Trade (Lituanie)
- Pap Corp. (Grèce)
- ITPIO (Bulgarie)

Le contexte

Le concept de zéro déchet est devenu un sujet majeur de nos jours. Il existe de nombreuses formations professionnelles dans les pays partenaires respectifs dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, mais elles ne prennent pas spécifiquement en compte le concept de zéro déchet ou n'abordent pas cette question. Ces formations devraient être améliorées en ajoutant une sensibilisation au concept de zéro déchet, à la manière de réduire ou d'éviter les déchets.

Nous produirons un module de formation sur le zéro déchet qui pourra être utilisé comme une formation autonome ou incluse dans des circulaires existantes. Cela permettra de diffuser les théories et les enseignements sur le zéro déchet dans de nombreux cours de formation et d'éducation. Le format du programme permettra aux cours existants d'inclure ces modules supplémentaires sans avoir à revoir l'ensemble de leur programme. Cela donnera aux écoles la flexibilité d'ouvrir de nouveaux modules optionnels ou obligatoires à leurs apprenants.

Nous voulons agir sur la réduction des déchets, le zéro déchet, dans le secteur de la restauration, de l'éducation à la vie professionnelle, à travers un ensemble de méthodes techniques rassemblées dans une plateforme & un guide d'apprentissage avec de riches exemples.

Le projet proposé

Conformément à la stratégie Europe 2020 et aux objectifs de développement durable 2030 des Nations unies, nous voulons que l'Europe continue à se développer et à s'améliorer de manière durable. Il est important d'enseigner comment prendre soin de la planète et comment éviter les déchets.

La proposition vise à agir sur la réduction des déchets, le zéro déchet, dans l'enseignement de l'hôtellerie et de la restauration par le biais d'un programme (basé sur 2 MOOCS), d'un recueil de méthodes techniques et de bonnes pratiques et d'une plateforme en ligne riche en exemples.

Bien que la réduction des déchets soit devenue un sujet incontournable de nos jours, aucune initiative concrète n'a été prise dans le secteur de l'éducation à ce sujet. Il existe de nombreuses formations professionnelles dans les pays partenaires respectifs, mais elles ne prennent pas spécifiquement en compte le concept de zéro déchet. Ces formations sont principalement basées sur des modèles conventionnels ou sont ciblées sur une base individuelle à domicile.

Nous envisageons de proposer un nouveau programme de formation basé sur des actions concrètes à mener pour le zéro déchet dans l'industrie hôtelière. Il s'agira d'un recueil de méthodes sur les actions zéro déchet dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration sous la forme d'un guide. Ces méthodes/exemples seront développés à partir d'exemples collectés dans chaque pays partenaire, contribuant ainsi à une expérience d'apprentissage ascendante. En outre, le format du programme permettra aux cursus existants d'inclure ces modules supplémentaires sans avoir à remanier l'ensemble de leur programme. Les écoles disposeront ainsi de la souplesse nécessaire pour proposer de nouveaux modules facultatifs ou obligatoires à leurs élèves.

Activités

A1 : Collecte et recherche de méthodes concrètes "Zéro Déchet" et de bonnes pratiques pour la réduction des déchets dans l'industrie hôtelière et de la restauration. Ces méthodes seront spécifiées afin que nous puissions créer des parties du programme d'études en tenant compte de ces méthodes. Les méthodes et méthodologies combinées à la recherche des bonnes pratiques aboutiront à un guide sur le "Zéro Déchet" dans l'industrie hôtelière afin de fournir aux enseignants et aux stagiaires des conseils théoriques et pratiques sur le "Zéro Déchet" dans leur pratique.

A2 : Kit d'apprentissage pour la création d'un programme d'études sur le thème "zéro déchet" :

Ce résultat conduira à la création d'un paquet d'apprentissage pour la création de programmes d'études zéro déchet. Pour créer ce modèle, les partenaires établiront des objectifs d'apprentissage, des activités de programme, collecteront et/ou créeront du matériel d'apprentissage pour mener les activités et détermineront des méthodes d'évaluation.

A3 : Modèle de programme d'études zéro déchet :

Les partenaires développeront et testeront un modèle de programme de formation zéro déchet. Le modèle sera un module de formation autonome qui peut être mis en œuvre dans n'importe quel cours en tant que "complément", garantissant une grande transférabilité. Le cours modèle développé aura une durée totale d'une semaine et représentera 35 heures.

A4 : Plate-forme d'apprentissage :

Il conduira à la création d'une plateforme en ligne qui inclura les exemples du résultat 1 et le paquet Zéro Déchet du résultat 2, ainsi que le modèle de programme de formation Zéro Déchet et les expériences de la formation pilote du résultat 3.

Objectif de l'étude

Les meilleures pratiques ont été recherchées pour définir les modalités du "zéro déchet" dans l'hôtellerie et la restauration et éventuellement les formations existantes dans ce domaine. La recherche des meilleures pratiques a été faite sur 5 actions clés dans la restauration :

1. **Achat**
2. **Préparation**
3. **Production**
4. **Service**
5. **Traitement des déchets**

Méthodologie

Le cadre de référence, les méthodologies et les résultats peuvent être transférés à d'autres contextes géographiques et éducatifs. Afin d'unifier la collecte des pratiques dans tous les pays partenaires, des outils cohérents ont été développés.

Identification et sélection des meilleures pratiques

Définition des bonnes pratiques

Une "bonne pratique" peut être définie comme suit :

Une bonne pratique n'est pas seulement une pratique qui est bonne, mais une pratique dont il a été prouvé qu'elle fonctionne bien et produit de bons résultats, et qui est donc recommandée comme modèle. Il s'agit d'une expérience réussie, testée et validée, au sens large, qui a été répétée et qui mérite d'être partagée afin qu'un plus grand nombre de personnes puisse l'adopter.

Critères de bonne pratique

L'ensemble des critères suivants vous aidera à déterminer si une pratique est une "bonne pratique" :

- Efficace et réussi :**
 Une "bonne pratique" a prouvé sa pertinence stratégique en tant que moyen le plus efficace d'atteindre un objectif spécifique ; elle a été adoptée avec succès et a eu un impact positif sur les individus et/ou les communautés.
- Durable sur le plan environnemental, économique et social :**
 Une "bonne pratique" répond aux besoins actuels, en particulier aux besoins essentiels des plus pauvres du monde, sans compromettre la capacité à répondre aux besoins futurs.
- Sensible au genre :**
 Une description de la pratique doit montrer comment les parties prenantes, hommes et femmes, impliqués dans le processus, ont pu améliorer leurs moyens de subsistance.
- Techniquement réalisable :**
 La faisabilité technique est la base d'une "bonne pratique". Elle est facile à apprendre et à mettre en œuvre.
- Intrinsèquement participatif :**
 Les approches participatives sont essentielles car elles favorisent un sentiment commun d'appropriation des décisions et des actions.
- Reproductible et adaptable :**
 Une "bonne pratique" doit pouvoir être reproduite et doit donc pouvoir être adaptée à des objectifs similaires dans des situations différentes.
- Réduction des risques de catastrophe/crise, le cas échéant :**
 Une "bonne pratique" contribue à la réduction des risques de catastrophes/crises et au renforcement de la résilience.



Méthodes de collecte des pratiques

1. La première méthode consisterait à collecter des informations sur les pratiques à travers la documentation disponible sur la base d'une recherche documentaire. Ensuite, une analyse sera effectuée par chaque partenaire dans son pays en utilisant le formulaire de description de la pratique (modèle de pratique). Les informations peuvent être collectées en utilisant :
 - article écrit;
 - internet;
 - site web;
 - telephone;
 - etc.

2. La deuxième voie, si nécessaire, consisterait à mener des entretiens avec les promoteurs de la pratique. Ces entretiens permettront de confirmer les informations précédemment recueillies et de les compléter par celles qui manquent. Le nombre d'entretiens dépendra du degré d'exhaustivité des informations précédemment recueillies. L'objectif de l'entretien est de présenter une image complète de la pratique.

Collecte des meilleures pratiques

- triés par type principal d'action-clé -

Achat

Achat à 0 km	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Achat</i>
Champ d'application	<i>Restauration Hôtels</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Le shopping à 0 km est synonyme de chaîne d'approvisionnement courte, de durabilité environnementale, de nourriture authentique et d'économies. Grâce à la chaîne d'approvisionnement courte, les intermédiaires sont supprimés et les prix liés au transport et à la grande distribution sont éliminés.</i>
Public cible	<i>Restaurateurs, hôteliers</i>
Champ	<i>Agir dans la zone locale et exploiter les ressources dans un rayon ne dépassant pas 100 km.</i>
Introduction	<i>Les achats sans kilométrage aident l'économie locale et permettent de réaliser des économies considérables sur les frais de transport.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Cette pratique a débuté dans le nord de l'Italie et s'est progressivement répandue dans tout le pays.</i>
Où la bonne pratique a-t-elle lieu ? Localisation/couverture géographique	<i>Il s'agit d'une initiative lancée par Coldiretti Veneto en 2008.</i>
Contexte	<i>Devoir respecter la saisonnalité et se rendre à ses frais dans les exploitations voisines pour trouver des produits</i>
Objectif	<i>Développer l'économie locale et les petits entrepreneurs. Avoir des produits frais et de qualité. Limiter les longs transports de marchandises.</i>
Description de la pratique	<i>Adopter la philosophie des produits 0 km permet de rencontrer en personne l'agriculteur, qui accueille les personnes chargées de l'approvisionnement en produits pour les restaurants et les hôtels, dans sa boutique à la ferme et permet un contact direct avec l'environnement, les animaux, les processus et les personnes à l'origine du fromage, de la viande, des fruits et des légumes qui seront servis plus tard.</i>
Résultats de la pratique	<i>On trouve des marchés de producteurs dans de nombreuses régions italiennes, notamment dans le nord, où les produits typiques sont vendus sans intermédiaire, sans emballage et sans frais de stockage.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>Réduction des coûts d'emballage et des longs délais de transport. Faciliter l'économie régionale et locale</i>

Facteurs de réussite	<i>Un retour à la consommation de produits de saison et de qualité.</i>
Contraintes	<i>Le défi consiste à créer des menus qui changent environ tous les trois mois sans perdre en créativité.</i>
Les leçons apprises	<i>Promotion des produits régionaux et locaux</i>
Durabilité	<i>Le succès de cette pratique est dû à la sensibilisation croissante à l'utilisation de produits frais.</i>
Transférabilité	<i>Il s'agit d'une pratique qui peut être mise en œuvre depuis les restaurants jusqu'aux habitudes des ménages individuels.</i>
Conclusion	<i>Acheter 0 km signifie non seulement soutenir l'économie régionale et faire prospérer les petites entreprises, mais aussi utiliser des produits frais et de saison qui mettent en valeur le patrimoine culinaire d'une zone géographique donnée.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Vous pouvez trouver de nombreux articles et documents de recherche sur le sujet. Il existe des lois régissant l'achat et la vente de véhicules zéro kilomètre.</i>
Langue(s)	<i>Italien</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<i>Les produits à kilométrage zéro sont également appelés "produits à chaîne courte". Ces deux expressions visent à transmettre un sentiment de proximité, de proximité du produit par rapport au lieu de vente. L'achat de produits zéro km est un choix qui peut également être fait dans les supermarchés classiques, qui proposent parfois ce type de produits, et sur certains sites en ligne. Les aliments issus de la chaîne d'approvisionnement courte se trouvent généralement sur les marchés ou sont achetés directement auprès des exploitations agricoles qui les produisent. L'objectif est de réduire la distance entre le producteur et le consommateur, ce qui profite notamment à l'environnement. Le transport des aliments d'un bout à l'autre de la planète coûte cher, tant sur le plan économique qu'environnemental. L'acheminement des produits du champ à la table peut être un long voyage, avec des émissions massives de dioxyde de carbone dues au transport et à l'emballage. Adopter la philosophie des produits "zéro kilomètre" nous permet également d'apprendre à connaître l'agriculteur en personne, qui nous accueille dans son magasin de ferme et nous permet d'avoir un contact direct avec l'environnement, les animaux, les processus et les personnes qui se cachent derrière le fromage, la viande, les fruits et les légumes que nous consommerons ensuite. On peut dire que l'agriculture zéro kilomètre et les achats zéro kilomètre sont une philosophie de consommation durable ; les exploitations agricoles ouvrent les portes de leurs fermes aux consommateurs, leur donnant la possibilité d'acheter des produits authentiques et de première qualité sans devoir passer par des intermédiaires.</i>
Coordonnées de contact	
Nom	
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	https://it.wikipedia.org/wiki/Chilometro zero#Km 0 nei ristoranti e la spa a km 0

	https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html
Téléphone	
Courriel	

TARIFICATION EXCESSIVE DES PLASTIQUES À USAGE UNIQUE	
Élément	Questions de politique générale
Type d'action clé	<i>Achat</i>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Restauration</i> 2. <i>Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>L'objectif du Best Western Opéra Liège est d'identifier les différentes activités, services et installations de l'hôtellerie où le plastique à usage unique est utilisé et de les remplacer par des contenants durables et plus écologiques (verre, acier inoxydable, matière végétale, etc.) afin d'éviter les déchets et de générer des économies.</i>
Public cible	<i>Vers tous les hôtels.</i>
Champ	<i>La formation en général</i>
Introduction	<i>Best Western® Hotels & Resorts est un groupe d'hôtels indépendants de 3 à 5 étoiles. Il compte aujourd'hui près de 4 700 hôtels dans le monde, dont environ 300 en France. Hôtels de charme ou boutique-hôtels, leurs établissements cultivent leur caractère singulier à travers leur architecture et leur décoration. Ils respectent les mêmes règles d'hygiène, d'accueil et de qualité soumises par le groupe. La philosophie du groupe est d'être ZERO HÔTELS PLASTIQUES À USAGE UNIQUE. Pour ce faire, depuis 2020 sur un site pilote, ils lancent une refonte de leurs pratiques pour répondre à cette expérience 100% sans plastique.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Best Western, Hôtel Opéra Liège, Compagnie Racing For The Oceans</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	Dans le monde entier
Contexte	<p><i>Aujourd'hui, nous sommes à un stade où si nous n'intervenons pas rapidement sur l'utilisation du plastique, il y aura plus de plastique dans les océans que de poissons dans 30 ans. D'autre part, le plastique représente un danger pour notre corps car nous ingérons régulièrement des microbilles de plastique et nous ne savons pas pour l'instant ce que cela signifiera pour la santé publique dans les années à venir.</i></p> <p><i>Best Western comprend que le défi consiste à changer les habitudes d'achat et d'utilisation et à intégrer de nouveaux comportements pour réduire l'utilisation</i></p>

	<i>du plastique, comme le prévoit la législation sur la transition écologique d'ici 2040.</i>
Objectif	<i>L'initiative zéro plastique du Best Western Premier Opéra Liège s'inscrit dans la législation qui prévoit la transition écologique afin de bannir tous les objets plastiques à usage unique d'ici 2040 et ainsi devenir une référence du zéro déchet dans l'hôtellerie et plus particulièrement en France. L'engagement est que les chambres, l'accueil et le petit-déjeuner proposent des alternatives concrètes tout en préservant le service et la qualité d'un hôtel 4 étoiles.</i>
Description de la pratique	<i>Avec le soutien de Racing For The Oceans, l'entreprise a mené des audits pour faire le point sur les dépenses de l'hôtel en articles en plastique et pour déterminer où il serait possible d'éliminer le plastique.</i>
Résultats de la pratique	<i>L'hôtel Opéra Liège est fier de participer à la transformation du secteur hôtelier, car il contribue à éliminer plus de 100 000 emballages plastiques à usage unique par an et définit de nouvelles tendances en matière de voyage. Pionnier en France, cela leur a permis d'éliminer, entre autres, les produits suivants : + 24 000 bouteilles en plastique, + 55 000 emballages de produits cosmétiques, + 16 000 sacs en plastique.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<p><i>Du côté de l'hôtellerie, le changement le plus notable est le remplacement de la classique bouteille de shampoing en plastique par des shampoings au savon solide et non emballé. Parmi les autres solutions durables, citons l'huile hydratante dans des bouteilles en verre rechargeables, les brosses à dents en bambou et d'autres accessoires à la demande (kit de couture, coton, dentifrice) et dans des versions écologiques. Les bouteilles d'eau en plastique dans les chambres ont également été remplacées par des bouteilles en verre et une fontaine à eau a été installée dans l'hôtel pour les remplir. Le projet fournit également aux clients des cartes magnétiques en bois, des sacs poubelle en papier ou à base de plantes et des sacs à linge en coton biologique.</i></p> <p><i>Pour la partie restauration, les produits du bar et du petit-déjeuner sont livrés en circuit court, afin de proposer des produits frais et protégés, sans emballage plastique à usage unique. De nombreux autres produits sont également livrés dans des récipients en verre ou biodégradables, comme les capsules de café.</i></p>
Facteurs de réussite	<p><i>Afin d'assurer un résultat pertinent et efficace, l'hôtel Opéra Liège a fait appel à la start-up Racing for the Oceans, qui aide les acteurs de différents secteurs à devenir des référents zéro déchet en leur proposant des solutions d'approvisionnement et de conseil.</i></p> <p><i>L'hôtel a ensuite choisi de sélectionner des partenaires alliant qualité et durabilité pour proposer une gamme de produits 100 % exempts de plastique à usage unique.</i></p>
Contraintes	
Les leçons apprises	<i>Quant aux coûts de transition, Marine Pescot, cofondatrice de Racing for The Oceans, explique que si le coût des nouveaux produits écologiques est actuellement plus élevé que celui des plastiques traditionnels, la différence reste minime, et à moyen terme, et sur de gros volumes, l'investissement devient même rentable.</i>
Durabilité	<i>La meilleure façon d'ancrer les pratiques est de les dupliquer et de les déployer dans tous les établissements du groupe.</i>

Transférabilité	<i>Le programme "zéro plastique" peut être appliqué partout où du plastique est consommé, non seulement dans les entreprises mais aussi à la maison.</i>
Conclusion	<i>Se passer de plastique n'est plus une option mais une nécessité en raison de son impact écologique et économique. Et il est nécessaire que des acteurs mondiaux tels que Best Western s'engagent en faveur du zéro plastique pour montrer l'exemple et encourager les autres secteurs économiques à faire de même.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	https://www.hotel-opera-liege-paris.com/ https://hospitality-on.com/fr/rse/le-premier-hotel-zero-plastique-usage-unique-en-france https://fr.racingfortheoceans.com/
Langue(s)	Français
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>L'initiative zéro plastique du Best Western Premier Opéra Liège s'inscrit dans la législation qui prévoit la transition écologique afin de bannir tous les objets plastiques à usage unique d'ici 2040 et ainsi devenir une référence du zéro déchet dans l'hôtellerie et plus particulièrement en France. L'engagement est que les chambres, l'accueil et le petit-déjeuner proposent des alternatives concrètes tout en préservant le service et la qualité d'un hôtel 4 étoiles.</i></p> <p><i>Afin d'assurer un résultat pertinent et efficace, l'hôtel Opéra Liège a fait appel à la start-up Racing for the Oceans, qui aide les acteurs de différents secteurs à devenir des référents zéro déchet en leur proposant des solutions d'approvisionnement et de conseil.</i></p> <p><i>L'hôtel a ensuite choisi de sélectionner des partenaires alliant qualité et durabilité pour proposer une gamme de produits 100 % exempts de plastique à usage unique.</i></p> <p><i>L'hôtel Opéra Liège est fier de participer à la transformation du secteur hôtelier, car il contribue à éliminer plus de 100 000 emballages plastiques à usage unique par an et définit de nouvelles tendances en matière de voyages. Pionnier en France, cela leur a permis d'éliminer, entre autres, les produits suivants : + 24 000 bouteilles en plastique, + 55 000 emballages de produits cosmétiques, + 16 000 sacs en plastique.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	
Entreprise/Institution	Hôtel Opéra Liège
Adresse/site web	https://www.hotel-opera-liege-paris.com/fr/page/contact-opera-liege-hotel-paris.2541.html
Téléphone	+33 1 53 72 85 00
E-mail	hotel@operaliege.com

Up-cycling	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Achat</i>
Champ d'application	<i>Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>L'up-cycling est l'art de récupérer, à un coût quasi nul, des moyens de réutilisation littéralement créatifs, c'est-à-dire de transformer des déchets en objets et de leur donner un nouvel usage.</i>
Public cible	<i>hôteliers et restaurateurs</i>
Champ	<i>Donner une nouvelle vie aux vieux objets plutôt que de les jeter</i>
Introduction	<i>Le recyclage, également connu sous le nom de réutilisation créative, est le processus de transformation de déchets, de produits inutiles ou non désirés, en de nouveaux objets perçus comme étant de meilleure qualité, auxquels une valeur artistique ou environnementale est attribuée.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>La pratique implique différentes structures d'hébergement</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	<i>Les installations utilisant le recyclage vers le haut sont situées dans différentes régions italiennes (par exemple, la Toscane/Lombardie).</i>
Contexte	<i>L'up-cycling naît de l'amour pour la planète et sa défense. Vivant à l'ère du consumérisme, nous avons souvent l'habitude de jeter de "vieilles" choses pour de nouvelles, mais tout le monde n'est pas d'accord avec cette philosophie, appréciant ce que peut être un meuble vintage issu de la réutilisation de vieilles cassettes, de pneus ou de bocaux en verre transformés en jolis meubles.</i>
Objectif	<i>Donner une nouvelle vie à des objets qui s'entasseraient dans des décharges.</i>
Description de la pratique	<i>L'up-cycling consiste à donner une nouvelle vie aux objets qui devraient être jetés. Par exemple, un vieil escalier, après une restauration appropriée, peut avoir différentes utilisations dans une chambre (le couper, le repeindre et l'utiliser comme table de chevet), une salle de bains (le repeindre, le fixer au mur et l'utiliser comme porte-linge) ou même un hall (le poncer, ajouter des planches de bois plus épaisses et l'utiliser comme bibliothèque).</i>
Résultats de la pratique	<i>Cette réutilisation créative est généralement choisie par des personnes (des jeunes pour la plupart) qui souhaitent créer une nouvelle entreprise et ne disposent pas d'un capital financier très élevé.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>Réutiliser ces matériaux maintenant pour les éliminer réduit l'impact environnemental des déchets.</i>
Facteurs de réussite	<i>Ces objets issus de la réutilisation sont très appréciés des clients attentifs à la durabilité.</i>
Contraintes	<i>Le défi consiste à réaliser quelque chose de nouveau et d'innovant à partir de l'ancien.</i>
Les leçons apprises	<i>Réutiliser des objets dont on pense généralement qu'ils ne peuvent plus être utiles.</i>

Durabilité	<i>Le recyclage ascendant est utilisé pour éviter de créer de grands dépôts de déchets.</i>
Transférabilité	<i>Cette technique pourrait également être adoptée dans les familles pour éviter le gaspillage.</i>
Conclusion	<i>Le recyclage est une pratique écologique qui transforme les déchets en objets susceptibles d'avoir un nouvel usage et d'acquérir une plus grande valeur économique, esthétique ou émotionnelle.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Vous pouvez trouver sur le web différents articles relatifs à cette nouvelle pratique. Très courants sont les tutoriels vidéo qui montrent comment faire revivre un objet.</i>
Langue(s)	<i>Italien, anglais</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<i>L'up-cycling est le processus de transformation de déchets, de produits inutiles ou non désirés en de nouveaux objets perçus comme étant de meilleure qualité, auxquels on attribue une valeur artistique ou environnementale. L'up-cycling naît de l'amour pour la planète et sa défense est aussi l'art de la récupération d'objets à coût presque nul. Il se répand en Italie grâce à plusieurs réseaux sociaux (par exemple Pinterest) qui montrent comment faire revivre un vieil objet pour décorer : chambres, salles de bains, salons ou jardins. Dans différentes structures d'hébergement, comme les chambres d'hôtes, un type d'utilisation de plus en plus courant qui permet de réduire les coûts élevés des meubles. L'up-cycling est une pratique écologique très appréciée par les clients qui transforme les déchets en objets qui peuvent avoir un nouvel usage et acquérir une plus grande valeur économique, esthétique ou émotionnelle.</i>
Coordonnées de contact	
Nom	B&B Botton d'Oro B&B Paradiso n°4
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	https://www.bottondoro-valleimagna.it/chi-siamo/ http://www.paradiso4.com/
Téléphone	
Courriel	

GESTION ET VALORISATION DES DÉCHETS	
Élément	Questions de politique générale
Type d'action clé	<u>Achat</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Restauration</i> 2. <u>Hôtel</u>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Réduire l'impact environnemental d'un hôtel passe d'abord par la réduction des déchets, ce qui peut être une véritable "révolution" dans les habitudes et les modes de fonctionnement, mais c'est l'objectif que s'est fixé l'Hôtel du Louvre à Paris pour devenir plus vert.</i>
Public cible	<i>Vers tous les hôtels</i>
Champ	<i>La formation en général</i>
Introduction	<p><i>L'hôtel Louvre à Paris, qui fait partie du groupe Hyatt, a décidé de prendre des mesures concrètes pour réduire son impact environnemental. Il a revu sa gestion et sa réduction des déchets, afin d'établir un diagnostic et de mettre en place des mesures efficaces et durables sur deux points principaux :</i></p> <p><i>Conformité réglementaire</i></p> <p><i>Réduction des émissions de CO2</i></p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Hôtel du Louvre, Hyatt, la course vers l'océan</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>Dans le monde entier</i>
Contexte	<i>Véritable institution parisienne, le Hyatt du Louvre se met au vert. Adrien Dupont, directeur financier et responsable du projet de réduction des déchets, indique que l'hôtel génère 400 tonnes de déchets au cours d'une année. Par conséquent, la bonne gestion de ces déchets et leur recyclage sont au cœur de la gouvernance du groupe.</i>
Objectif	<p><i>Leur principal objectif est de réduire chaque jour l'impact de leur activité sur l'environnement :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- conformité aux règlements</i> <i>- la réduction des émissions de CO2</i> <i>- de mener des actions de solidarité</i>
Description de la pratique	<i>L'hôtel Hyatt du Louvre a fait appel à la société Take a waste pour réaliser un diagnostic complet de son établissement et définir les meilleures méthodes de tri et de valorisation tout en limitant les déchets et en aidant les plus défavorisés.</i>
Résultats de la pratique	<i>Suite à la mise en place de ces nouvelles pratiques, 3 tonnes de déchets ont été détournées de l'incinération et 85 kg de nourriture ont été distribués à la Croix Rouge de Saint Ouen en 2020.</i>
Quels sont les éléments qui	<i>Triage et récupération pour se conformer</i>

<p>permettent de réduire les déchets ?</p>	<p><i>En mettant en place le tri et la collecte des emballages et du papier confidentiel, l'hôtel a déjà réduit son impact environnemental de 5% tout en respectant la réglementation.</i></p> <p><i>Ces mesures ont été accompagnées d'une formation du personnel de l'hôtel aux techniques de tri et de l'installation d'équipements adaptés à chaque source de production de déchets. Il existe 5 flux de déchets obligatoires à prendre en compte lors du tri des déchets : le papier, les biodéchets, le verre, les emballages et le carton, mais l'hôtel n'en a pris que 3 en compte.</i></p> <p><i>Enfin, les prestataires de collecte locaux ont été privilégiés. La Ville de Paris a été sélectionnée pour la collecte des emballages et du verre de l'hôtel. Tous les prestataires retenus ont une forte implantation locale, ce qui a permis de réduire la distance totale parcourue par les camions de collecte à environ 15 km entre l'hôtel et les points de collecte.</i></p> <p>Donner pour limiter les déchets et aider les plus pauvres</p> <p><i>Une grande quantité de nourriture a été donnée aux Restos du Cœur de Saint-Ouen, une association qui distribue de la nourriture aux plus démunis. Au total, 85kg de produits alimentaires (boissons, snacks, épicerie, tisanes) ont été donnés. Ces denrées ont permis de compléter les paniers distribués à plus de 1 500 bénéficiaires par l'association. Cette opération a permis d'aider les plus démunis tout en réduisant le gaspillage alimentaire de l'hôtel.</i></p> <p><i>Le don de denrées alimentaires par l'Hôtel du Louvre, organisé par Take a Waste, a été un bel ajout aux produits que les Restos du Cœur n'ont pas l'habitude de distribuer, et qui a été très apprécié par les 1500 bénéficiaires qu'ils aident quotidiennement dans la ville de Saint Ouen. La solidarité des restaurateurs et des hôteliers leur a permis d'offrir des paniers plus variés et un peu de réconfort à des personnes qui n'ont malheureusement pas été épargnées par la crise sanitaire.</i></p>
<p>Facteurs de réussite</p>	<p><i>Être accompagné dans votre transition écologique par une entreprise spécialisée dans l'élaboration d'un diagnostic déchets vers le zéro déchet.</i></p> <p><i>Mise en place d'une "green team" pour réunir une personne de chaque département afin d'avoir une vision globale de l'entreprise et ainsi échanger sur les dysfonctionnements liés à la mise en place de bonnes pratiques ou de nouvelles propositions d'éco-gestes.</i></p> <p><i>Travailler avec les fournisseurs locaux pour réduire l'impact environnemental</i></p>
<p>Contraintes</p>	<p><i>Les hôteliers ne sont pas des experts dans le domaine de l'environnement et de la réglementation, il est donc difficile d'agir seul et cela se fait étape par étape, il faut donc avoir une vision à moyen ou long terme.</i></p>
<p>Les leçons apprises</p>	<p><i>Cette bonne pratique leur a permis de voir qu'ils pouvaient intervenir à plusieurs niveaux et réellement gagner du temps, faire des économies, être dans une action solidaire et renforcer les liens avec les partenaires locaux.</i></p>
<p>Durabilité</p>	<p><i>Les dons de nourriture seront répétés et il y a encore de nombreux points à améliorer, comme le tri des emballages dans l'ensemble de l'établissement et la recherche du zéro déchet.</i></p>
<p>Transférabilité</p>	<p><i>La gestion et la valorisation des déchets ainsi que le don peuvent être transposés à tous les domaines de la vie : au bureau, à la maison, à l'école.</i></p>
<p>Conclusion</p>	<p><i>L'implication d'un groupe comme Hyatt, au rayonnement international, est une opportunité pour changer les habitudes et devenir plus écologique et anti-gaspillage. Leur poids économique est l'occasion de déclencher un véritable</i></p>

	<i>changement dans le domaine de la gestion et de la valorisation des déchets dans le monde hôtelier en montrant l'exemple.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	https://www.tendancehotellerie.fr/articles-brevs/communiqu-de-presse/15568-article/l-hotel-hyatt-du-louvre-met-au-vert-ses-dechets-avec-take-a-waste https://about.hyatt.com/fr.html https://takeawaste.fr/
Langue(s)	<i>Français</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>L'hôtel Louvre à Paris, qui fait partie du groupe Hyatt, a décidé de prendre des mesures concrètes pour réduire son impact environnemental. L'équipe de direction s'est appuyée sur l'expertise de Take a Waste, une start-up qui accompagne les entreprises dans la gestion et la réduction de leurs déchets, afin d'établir un diagnostic et de mettre en place des mesures efficaces et durables sur deux points principaux :</i></p> <p><i>Conformité réglementaire</i></p> <p><i>Réduction des émissions de CO2</i></p> <p><i>Les mesures préconisées ont très vite été concluantes : en 2 mois, 3 tonnes de déchets ont été détournées de l'incinération.</i></p> <p><i>En mettant en place le tri et la collecte des emballages et du papier confidentiel, l'hôtel a déjà réduit son impact environnemental de 5% tout en respectant la réglementation.</i></p> <p><i>Ces mesures ont été accompagnées d'une formation des équipes de l'établissement aux techniques de tri et de l'installation d'équipements adaptés à chaque source de production de déchets.</i></p> <p><i>Enfin, la préférence a été donnée aux prestataires de collecte locaux.</i></p> <p><i>Donner pour limiter les déchets et aider les plus pauvres</i></p> <p><i>Une grande quantité de nourriture a été donnée aux Restos du Cœur de Saint-Ouen, une association qui distribue de la nourriture aux plus démunis. Au total, 85kg de produits alimentaires (boissons, snacks, épicerie, tisanes) ont été donnés. Ces denrées ont permis de compléter les paniers distribués à plus de 1 500 bénéficiaires par l'association. Cette opération a permis d'aider les plus démunis tout en réduisant le gaspillage alimentaire de l'hôtel.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	
Entreprise/Institution	<i>Hôtel du Louvre / Hyatt</i>
Adresse/site web	https://www.hyatt.com/en-US/hotel/france/hotel-du-louvre/paraz?src=corp_lclb_gmb_seo_paraz
Téléphone	<i>01 73 11 12 34</i>
E-mail	<i>parishoteldulouvre@hoteldulouvre.com</i>

AUPARAGER, l'alimentation responsable	
Élément	Questions de politique générale
Type d'action clé	1. <u>Achat</u>
Champ d'application	1. <u>Restauration</u> 2. Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Auparager est un food-truck qui vise à sensibiliser au gaspillage alimentaire. Les produits qu'ils utilisent sont des produits dont l'apparence ne correspond pas aux exigences de la demande actuelle, mais aussi des parties de produits qui ne sont pas utilisées habituellement.</i> <i>L'objectif de ce projet est donc de créer un food truck qui propose des plats gastronomiques réalisés à partir d'invendus de supermarchés.</i>
Public cible	À tous les restaurateurs
Champ	La formation en général
Introduction	<i>Les étudiants de l'école française de gastronomie Ferrandi, Charles, Baptiste, Alexandre, Maxime, Curtis, Camille et Lise ont décidé de lutter contre le gaspillage alimentaire en proposant des plats gastronomiques réalisés à partir d'aliments destinés à sortir du cycle de vente traditionnel.</i> <i>Ils ont opté pour un format original (street-food) afin de faire découvrir au plus grand nombre l'importance de leur combat et leurs délicieuses recettes.</i> <i>En vieux français, Auparager signifie "ennoblir". Les étudiants prennent des aliments invendus et les transforment en plats gastronomiques. Auparager est un recyclage qui embellit.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>L'association Auparager, l'école Ferrandi, Ernest (réseau reliant les restaurateurs solidaires et leurs clients à des associations proposant des repas aux plus démunis), Phénix (association parisienne qui met en relation des start-up utilisant des invendus alimentaires ou non, avec des supermarchés), Association EPA</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>En France, dans la ville de Paris</i>
Contexte	<i>Les chiffres concernant les excédents</i> <i>9 000 000 C'est le nombre de tonnes de nourriture gaspillées chaque année en France, selon la Commission européenne. Ce chiffre s'élève à 10,4 millions de tonnes en Allemagne et jusqu'à 14,4 millions de tonnes au Royaume-Uni.</i> <i>200 000 000 C'est le nombre de personnes dans le monde qui pourraient être nourries avec la nourriture gaspillée en Europe, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).</i> <i>1 300 000 000 C'est le tonnage d'aliments destinés à la consommation humaine qui est perdu ou gaspillé chaque année, selon la FAO. Au total, le volume mondial des pertes et gaspillages alimentaires s'élève à 1,6 milliard de tonnes d'équivalents produits, ce qui inclut la production comestible et non comestible.</i> <i>1.400.000.000 Selon la FAO, le nombre d'hectares de terres utilisées chaque année pour produire des aliments est perdu ou gaspillé. Les Dames est la branche alimentaire du Groupe Unagi, acteur majeur dans le domaine des médias (Le Petit Bulletin, City Crunch, etc.), de la communication (Agence Tintamarre) et de l'événementiel (Peinture Fraîche, Lyon Bière Festival).</i>

Objectif	<p><i>L'âme du projet : cuisiner des aliments invendus et vaincre le gaspillage par la sensibilisation et l'éducation. À qui s'adresse le projet ? Pour les personnes qui n'ont pas les moyens de se nourrir. Au printemps, Auparager, avec l'aide d'Ernest (réseau mettant en relation des restaurateurs solidaires et leurs clients avec des associations proposant des repas aux plus démunis), a cuisiné un repas gastronomique pour les locataires d'un foyer Emmaüs à Paris.</i></p> <p><i>Outre les personnes les plus démunies, les particuliers peuvent également profiter des délices d'un repas gastronomique mais... économique. Où ? Dans un restaurant éphémère, concoctant une nourriture de qualité à un prix abordable.</i></p>
Description de la pratique	<p>Récupération des invendus</p> <p><i>Direction Rungis, le plus grand marché de produits frais du monde est une aubaine pour ceux qui veulent récupérer gratuitement les invendus de la journée. Inutile d'y être à l'aube, il suffit d'arriver vers 11 heures, qui est la fin de la journée en langue "Rungis". Car plus tôt dans la nuit, les grossistes font des affaires, ce n'est pas le moment de faire de bonnes actions.</i></p> <p><i>En revanche, lorsque les jeunes de l'association Auparager se présentent, les commerçants leur offrent des cartons de légumes (il suffit qu'un légume du lot soit taché), ou une palette entière si un client s'est désisté. Un don exceptionnel de produits frais</i></p> <p>Trouver des endroits pour cuisiner</p> <p><i>Pouvoir préparer un repas gastronomique et le servir aux résidents du foyer Emmaüs, rue de Lancry, à Paris, dans le 10e arrondissement. Pour l'occasion, le restaurant Le Réfectoire, situé à 200m du foyer, a mis sa cuisine à disposition. L'équipe d'Auparager était assistée par l'équipe d'Ernest.</i></p> <p><i>Les propriétaires du restaurant parisien Zoé Bouillon (dans le 19e arrondissement) ont joué le jeu et leur ont prêté leur restaurant pour une journée. Un dîner réunissant 40 personnes qui ont dégusté des plats gastronomiques pour la somme de 25 euros et en option 8 euros de plus pour un accord mets et vins.</i></p> <p><i>En partenariat avec le Crous, ils ont donné des cours de cuisine à des étudiants de la Sorbonne, pour leur apprendre à utiliser la totalité d'un produit (exemple : les carottes, leurs épluchures et leurs fanes... rien ne se perd, tout se mange).</i></p> <p><i>En partenariat avec Phenix (une société qui gère tous les invendus, notamment alimentaires), ils organiseront des repas "zéro déchet" dans les entreprises.</i></p> <p><i>Lors de festivals comme We love Green, à Paris, Auparager a pu proposer des repas anti-gaspillage. Plus de 400 kilos d'invendus alimentaires ont été traités et plus de 600 repas ont été vendus. En une seule journée, ils ont vendu la totalité de la production prévue pour le week-end. De nouvelles recettes ont été créées dans l'urgence pour satisfaire une clientèle convaincue par cette cuisine savoureuse et par cette démarche.</i></p>
Résultats de la pratique	<p><i>En France, leur concept de restaurant anti-gaspillage a remporté le premier prix. Qualification pour le concours international de Lisbonne en 2015.</i></p>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<p><i>Pour réussir un tel défi, il faut imaginer une course contre la montre pendant une journée : se rendre à Rungis, ramener ce que les grossistes sont prêts à céder, investir dans une nouvelle cuisine, faire l'inventaire des prises, concevoir le menu avec les plats disponibles et cuisiner, accueillir et servir. Pour que ce soit parfait, chaud et à l'heure. Réussir l'exploitation d'un restaurant anti-gaspillage</i></p>
Facteurs de réussite	<p><i>Être en groupe, trouver des partenaires sérieux et experts dans leur domaine pour maximiser la réussite des projets.</i></p>

Contraintes	<i>Trouvez des endroits qui sont prêts à "donner" leur cuisine pour une soirée ou un déjeuner pour cuisiner les invendus.</i>
Les leçons apprises	<i>Lutter contre le gaspillage par la sensibilisation et l'éducation</i>
Durabilité	<i>De poursuivre leur croissance en s'installant à l'espace Darwin, un lieu alternatif bordelais dédié au développement économique responsable, à l'entrepreneuriat social, à la transition écologique et à l'activisme citoyen. Cela leur permettra de jouer à fond la carte de l'économie circulaire. En guise de démonstration, ils passeront le midi dans un food truck qu'ils gareront à proximité d'un événement (conférence, salon...) ; la soirée se déroulera dans leur restaurant gastronomique où l'on pourra dîner pour une trentaine d'euros. La recette est toujours la même : récupérer les invendus dans les supermarchés. Et entre les repas, cuisiner le reste des invendus et faire de délicieuses conserves qu'ils vendront dans leur épicerie. Comme l'explique Charles : "Si un producteur nous propose des aubergines, s'il nous en reste, nous les cuisinerons en caviar. Ainsi, pas de routine, les produits de cette épicerie varieront en fonction des dons. Et puis, à moyen terme, un petit terrain, avec un potager, qu'ils cultiveront pour cuisiner.</i>
Transférabilité	<i>Nous pouvons adopter une approche zéro déchet et anti-gaspillage dans tous les autres domaines d'activité : école, entreprise, famille.</i>
Conclusion	<i>Ces étudiants ont démontré qu'il est possible d'utiliser des restes disgracieux pour créer des repas gastronomiques, et comme ils le disent : " Vous dénigrez, nous ennoblissons, vous hésitez, nous embellissons, et puis goûtez, vous serez surpris ".</i>
Ressources connexes qui ont été développés	
Langue(s)	<i>Français</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Auparager est un food-truck qui vise à sensibiliser au gaspillage alimentaire. Les produits qu'ils utilisent sont des produits dont l'apparence ne correspond pas aux exigences de la demande actuelle, mais aussi des parties de produits qui ne sont pas utilisées habituellement."</i></p> <p><i>L'objectif de ce projet est donc de créer un food truck qui propose des plats gastronomiques réalisés à partir d'invendus de supermarchés.</i></p> <p>Récupération des invendus</p> <p><i>Direction Rungis, le plus grand marché de produits frais du monde est une aubaine pour ceux qui veulent récupérer gratuitement les invendus de la journée. Inutile d'y être à l'aube, il suffit d'arriver vers 11 heures, qui est la fin de la journée en langue "Rungis". Car plus tôt dans la nuit, les grossistes font des affaires, ce n'est pas le moment de faire de bonnes actions.</i></p> <p><i>En revanche, lorsque les jeunes de l'association Auparager se présentent, les commerçants leur offrent des cartons de légumes (il suffit qu'un légume du lot soit taché), ou une palette entière si un client s'est désisté. Un don exceptionnel de produits frais</i></p> <p>Trouver des endroits où cuisiner</p> <p><i>Pouvoir préparer un repas gastronomique et le servir aux résidents du foyer Emmaüs, rue de Lancry, à Paris, dans le 10e arrondissement. Pour l'occasion, le restaurant Le Réfectoire, situé à 200m du foyer, a mis sa cuisine à disposition. L'équipe d'Auparager était assistée par l'équipe d'Ernest.</i></p>

	<p><i>Les propriétaires du restaurant parisien Zoé Bouillon (dans le 19^e arrondissement) ont joué le jeu et leur ont prêté leur restaurant pour une journée. Un dîner réunissant 40 personnes qui ont dégusté des plats gastronomiques pour la somme de 25 euros et en option 8 euros de plus pour un accord mets et vins.</i></p> <p><i>En partenariat avec le Crous, ils ont donné des cours de cuisine à des étudiants de la Sorbonne, pour leur apprendre à utiliser la totalité d'un produit (exemple : les carottes, leurs épluchures et leurs fanes... rien ne se perd, tout se mange).</i></p> <p><i>En partenariat avec Phenix (une société qui gère tous les invendus, notamment alimentaires), ils organiseront des repas "zéro déchet" dans les entreprises.</i></p> <p><i>Lors de festivals comme We love Green, à Paris, Auparager a pu proposer des repas anti-gaspillage. Plus de 400 kilos d'invendus alimentaires ont été traités et plus de 600 repas ont été vendus. En une seule journée, ils ont vendu la totalité de la production prévue pour le week-end. De nouvelles recettes ont été créées dans l'urgence pour satisfaire une clientèle convaincue par cette cuisine savoureuse et par cette démarche.</i></p> <p>Une opération réussie de restauration anti-gaspillage</p> <p><i>Pour réussir un tel défi, il faut imaginer une course contre la montre pendant une journée : se rendre à Rungis, ramener ce que les grossistes sont prêts à céder, investir dans une nouvelle cuisine, faire l'inventaire de la pêche, concevoir le menu avec les plats disponibles et cuisiner, accueillir et servir. Pour que ce soit parfait, chaud et à l'heure.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Lise, Alexandre, Charles et Maxime,
Entreprise/Institution	AUPARAGER
Adresse/site web	https://www.auparager.fr/#contact
Téléphone	06 95 01 82 26
E-mail	auparager@gmail.com

Décisions d'achat écologiques	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<p>Quel type de technique ou de méthode constitue votre meilleure pratique ?</p> <p>1. Achat</p>
Champ d'application	<p>1. Restauration</p> <p>2. Hôtel</p>
Brève description de la technique ou de la méthode	<p>Lors de ses décisions d'achat, Gergini tient compte de considérations environnementales, sociales et éthiques.</p> <p>Les grands principes du restaurant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acheter des appareils certifiés écologiques ; • Éviter les emballages et les portions individuelles et les remplacer par des produits sans emballage, comme en vrac ; • Privilégiez les produits frais, en évitant les additifs de conservation des aliments ; • Éviter les produits préparés ; • Acheter des produits bio-agricoles pour encourager des techniques agricoles plus respectueuses de l'environnement ; • Promotion des achats locaux. <p>Les grands principes de l'hôtel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Finitions intérieures écologiques ; • Des produits biodégradables et non toxiques dans des emballages durables.
Public cible	Hôteliers, personnel
Champ	Hôtellerie, tourisme
Introduction	<p>L'achat vert considère les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • si un achat est nécessaire ; • de quoi sont faits les produits ; • dans quelles conditions ils ont été réalisés ; • la distance qu'ils ont parcourue ; • leurs composants d'emballage ; • comment ils seront utilisés • comment ils seront éliminés.
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	Hôtel Gergini, producteurs agricoles locaux
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Cette pratique a lieu à Gergini, un petit hôtel au cœur de Stara Planina (montagne des Balkans), en Bulgarie.

Contexte	La mise en œuvre d'une politique d'achat permet une qualité environnementale qui favorise le commerce équitable pour les produits achetés et privilégie les produits portant un écolabel délivré par des organismes indépendants et fiables. Cependant, les écolabels ne sont pas toujours suffisants pour identifier les produits respectueux de l'environnement, d'où l'importance de travailler avec des fournisseurs qui encouragent les pratiques sociales et environnementales et de les motiver à proposer de nouveaux produits.
Objectif	Politique verte et de responsabilité sociale ; avantages environnementaux ; réduction des coûts.
Description de la pratique	L'hôtel Gergini a mis en place une politique d'achats durables/verts qui intègre une ligne d'articles : <ul style="list-style-type: none"> • Peinture • Fournitures de bureau, blocs-notes et stylos • Ampoules électriques • Produits de nettoyage, désinfectants et adhésifs • Produits en papier • Appareils électriques de cuisine • Produits agricoles
Résultats de la pratique	Avantages pour l'environnement <ul style="list-style-type: none"> • Réduction des émissions de gaz à effet de serre liées au transport lors d'achats locaux • Efficacité énergétique et efficacité de l'eau Avantages financiers - réduction des coûts
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	Tous ceux mentionnés ci-dessus.
Facteurs de réussite	Incitation des agriculteurs de la région à proposer leurs produits ; esprit écologique du personnel de l'hôtel et du restaurant.
Contraintes	N/A
Les leçons apprises	En passant au vert, l'hôtel nuit moins à l'environnement, réduit sa consommation d'énergie et d'eau et diminue ses coûts.
Durabilité	La logique économique de cette politique d'achats verts est en faveur de sa durabilité.
Transférabilité	La politique d'achats écologiques de Gergini peut être partagée avec d'autres hôtels afin de les inciter à modifier leur politique.
Conclusion	Prendre des décisions d'achat écologiques est lucratif et bénéfique pour l'environnement.
Ressources connexes qui ont été développés	

Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Gergini se met au vert pour ses achats.</i></p> <p><i>Il achète localement la plupart des produits agricoles nécessaires à la cuisine, notamment la viande et les produits carnés, le lait et les produits laitiers, les fruits et légumes, le vin et les boissons fortes, etc. Le restaurant propose des menus de saison avec des produits locaux. Les certifications et logos régionaux garantissant que les produits ont été cultivés et récoltés en harmonie avec la nature sont clairement affichés. Les convives apprécient beaucoup les produits locaux du restaurant.</i></p> <p><i>L'équipe de direction de l'hôtel s'est posé la question suivante : "Combien d'argent notre hôtel gaspille-t-il en appareils inefficaces ?" et a donc décidé de remplacer sa gamme existante par des appareils économes en énergie, tels que des friteuses et des grils commerciaux, des machines à glace, des fours, des lave-vaisselle, des congélateurs et des réfrigérateurs. Les anciens modèles de lave-linge ont été remplacés par des modèles économes en énergie et en eau.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Darina Gateva Manager
Entreprise/Institution	Hôtel Gergini, village de Gergini, municipalité de Gabrovo
Adresse/site web	https://www.namrb.org/nosrb-hotel
Téléphone	+359 66 988 681 ; +359 879 277 666
Courriel	d.gateva@namrb.org

Achats verts	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	Achat
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restauration 2. Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	Le Suite Hotel Sofia choisit des fournisseurs qui proposent des produits exempts de substances dangereuses et/ou à base d'ingrédients naturels. Sa politique d'achat permet une qualité environnementale qui favorise le commerce équitable des produits achetés et privilégie les produits portant un écolabel délivré par des organismes indépendants et fiables.
Public cible	Hôteliers, clients de l'hôtel, personnel
Champ	Hôtellerie, tourisme
Introduction	<p>Le Suite Hotel Sofia se consacre à la responsabilité environnementale tout au long de sa vie et continuera à adopter de nouvelles politiques écologiques à l'avenir. Il prend en compte les impacts environnementaux dans ses achats. Pour un hôtel comme pour un restaurant, emprunter la voie du "zéro déchet" peut être un véritable défi !</p> <p>La première étape est de reconnaître son impact. La deuxième étape est d'oser interroger les employés, les fournisseurs, les clients et la communauté locale sur le sujet afin d'éveiller leur intelligence collective dans le but de créer un plan d'action réaliste.</p>

Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	Le Suite Hotel Sofia travaille avec des organisations partenaires qui partagent les valeurs écologiques de l'entreprise.
Où la bonne pratique a-t-elle lieu ? Localisation / couverture géographique	Cette pratique a lieu au Suite Hotel Sofia, en Bulgarie.
Contexte	La mise en œuvre d'une politique d'achat permet une qualité environnementale qui favorise le commerce équitable pour les produits achetés et privilégie les produits portant un écolabel délivré par des organismes indépendants et fiables. Cependant, les écolabels ne sont pas toujours suffisants pour identifier les produits respectueux de l'environnement, d'où l'importance de travailler avec des fournisseurs qui encouragent les pratiques sociales et environnementales et de les motiver à proposer de nouveaux produits.
Objectif	Politique verte et de responsabilité sociale ; avantages environnementaux ; réduction des coûts.
Description de la pratique	<p>Le Suite Hotel Sofia a mis en place une politique d'achat durable/écologique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • nettoyeurs, désinfectants, peintures, fournitures de bureau, etc. dans tout l'hôtel : produits de nettoyage, de lessive et de vaisselle non toxiques et biodégradables ; • du papier respectueux de l'environnement (papier à photocopie, papier hygiénique, mouchoirs en papier, serviettes en papier, etc.) ; • des produits de bureau et d'agrément pour les clients qui contiennent des matériaux recyclés ; • des revêtements de sol sans urée-formaldéhyde, contenant des matériaux recyclés, rapidement renouvelables, récupérés et/ou produits localement ; • des produits d'accueil (soins capillaires et corporels, café et thé, etc.) biologiques, biodégradables, équitables, produits localement et sans cruauté, avec un emballage minimal (ou recyclé) et sans plastique, dans la mesure du possible ; • éviter les emballages et les portions individuelles et les remplacer par des produits sans emballage, comme en vrac ; • éviter les produits préparés (cuisine montée) qui nécessitent une plus grande consommation d'énergie tout au long de leur cycle de vie et génèrent beaucoup d'emballages ; • l'achat de produits bio-agricoles pour encourager des techniques agricoles plus respectueuses de l'environnement ; • privilégier les produits frais, éviter les additifs de conservation des aliments ; • la promotion des achats locaux ; • préfèrent acheter en gros.
Résultats de la pratique	<p>Avantages pour l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réduction des émissions de gaz à effet de serre liées au transport lors d'achats locaux

	<ul style="list-style-type: none"> Réduction des déchets en achetant des produits emballés en vrac plutôt qu'à l'unité. <p>Avantages financiers - réduction des coûts</p>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	Tous ceux mentionnés ci-dessus.
Facteurs de réussite	Engager les équipes de l'hôtel - ateliers d'éducation et de sensibilisation pour les employés afin de garantir un personnel respectueux de l'environnement.
Contraintes	N/A
Les leçons apprises	En passant au vert, l'hôtel nuit moins à l'environnement, réduit sa consommation d'énergie et d'eau, diminue ses coûts et gagne la sympathie de ses clients.
Durabilité	Participer à des initiatives et des activités de sensibilisation au développement durable et soutenir les partenaires qui partagent nos valeurs vertes (par exemple, les formations du personnel).
Transférabilité	La pratique peut être partagée pour inspirer le changement des politiques hôtelières. Le Suite Hotel Sofia communique sur les actions qu'il a entreprises, en reconnaissant qu'il n'est pas à 100% zéro déchet, mais qu'il a choisi de s'engager dans cette voie. Il tisse des liens solides avec les initiatives locales en organisant des ateliers par exemple.
Conclusion	L'achat intelligent, l'attention portée à l'achat ou à la conservation des produits permettent de réduire les déchets.
Ressources connexes qui ont été développés	
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Le Suite Hotel Sofia a entrepris des actions en faveur du zéro déchet dans son hôtel et ses restaurants :</i></p> <p><i>Dire non au plastique jetable</i></p> <p><i>Les bouteilles d'eau et les verres en plastique ont été remplacés par des carafes et des verres réutilisables et/ou des fontaines à eau ; pas de pailles en plastique ; des distributeurs de gel douche et de shampoing au lieu d'articles individuels.</i></p> <p><i>Chaîne d'approvisionnement locale pour les restaurants</i></p> <p><i>Fournir des produits alimentaires de qualité qui se gâteront moins vite, comme les fruits et légumes de saison de la région.</i></p> <p><i>Repenser les achats de textiles</i></p> <p><i>Acheter des tissus fabriqués à partir de matières organiques naturelles (litterie confortable, linge de maison, nappes, uniformes des employés, etc.) L'impact environnemental des tissus peut varier considérablement en fonction de la façon dont ils sont mélangés, teints, transportés et traités. Les fibres synthétiques fabriquées à partir de produits pétrochimiques sont les pires de toutes. Elles consomment davantage de ressources et libèrent des microfibres dans la nature.</i></p> <p><i>Limiter les produits chimiques et utiliser des produits respectueux de l'environnement</i></p> <p><i>L'hygiène est essentielle dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, notamment dans les cuisines, les zones de stockage des déchets, les chambres et les jardins, non seulement pour des raisons évidentes d'hygiène et de réglementation, mais aussi pour des raisons commerciales. L'attrait et le</i></p>

	<p>confort d'un lieu sont liés à sa propreté. Les produits phytosanitaires et sanitaires à base de produits chimiques sont largement utilisés, mais ils peuvent avoir des effets néfastes sur la santé humaine et l'environnement. De nombreux produits chimiques finissent par se retrouver dans l'environnement, soit parce qu'ils sont utilisés directement dans les jardins, soit parce qu'ils sont rejetés dans le système des eaux usées. Une fois libérés dans l'environnement, ils peuvent prendre un temps considérable pour se décomposer et devenir inactifs. Certains de ces produits chimiques sont connus pour s'accumuler dans les plantes et les animaux et avoir des effets néfastes à long terme.</p> <p>Par conséquent, le Suite Hotel Sofia choisit des fournisseurs qui proposent des produits exempts de substances dangereuses et/ou à base d'ingrédients naturels.</p>
Coordonnées de contact	
Nom	Alexander Lalkov, directeur général
Entreprise/Institution	Suite Hotel Sofia
Adresse/site web	http://www.suitehotelsofia.bg/
Téléphone	+359 884 400 869
Courriel	a.lalkov@suitehotelsofia.bg

Bioapapa	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Achat Préparation Traitement des déchets</i>
Champ d'application	<i>Restauration</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Boutique, communauté et premier café éco-certifié de Lituanie, biologique, sans déchets et végétalien. Gamme de produits respectueux de la santé et de la nature : produits biologiques crus et secs non emballés, desserts maison crus + végétaliens, snacks, fromages, boissons, articles ménagers durables, etc.</i>
Public cible	<i>Les clients qui commandent des aliments à l'entreprise</i>
Champ	<i>Achat de produits biologiques, cultivés et fabriqués proprement</i>
Introduction	<i>Biopapa est le premier magasin biologique certifié en Lituanie - une communauté créée sur le principe d'un mode de vie durable. Ils ont commencé leurs activités dans le but de promouvoir une vie plus propre, plus saine et plus consciente.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>L'entreprise entretient des relations commerciales amicales avec les représentants des gouvernements et des entreprises afin de pouvoir diffuser efficacement l'idée de durabilité, qui est commune et pertinente pour tous.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>Lituanie, ville de Vilnius.</i>

Contexte	<i>Cette pratique est un excellent moyen de ne pas gaspiller la nourriture tout en réduisant une quantité considérable de déchets.</i>
Objectif	<i>Éviter le gaspillage alimentaire et réduire la pollution de l'environnement par des emballages inutiles et non écologiques.</i>
Description de la pratique	<i>La pratique consiste à donner aux clients ce qu'ils ont commandé et non consommé afin qu'ils puissent le consommer plus tard.</i>
Résultats de la pratique	<i>Cette pratique permet de partager des connaissances sur un mode de vie durable, une alimentation saine, et de rassembler une communauté partageant des valeurs similaires, en fondant les relations mutuelles sur les principes d'une coopération bienveillante qui enrichit chacun.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<i>Ne gaspillez pas les aliments de qualité</i>
Facteurs de réussite	<i>Les emballages inutiles sont évités et, si nécessaire, ils utilisent des emballages biologiques ; plus sains - parce qu'ils vendent des produits biologiques, cultivés et produits proprement ; plus conscients - parce qu'avant d'agir, ils réfléchissent aux conséquences que nos activités auront sur la nature et sur notre avenir à tous.</i>
Contraintes	<i>Les clients sont souvent peu intéressés par le fait de ramener leurs restes à la maison.</i>
Les leçons apprises	<i>Cette pratique nous enseigne combien il est important de ne pas gaspiller ce que nous commandons.</i>
Durabilité	<i>En termes de durabilité, il est bon de dire que la pratique produit plus de déchets mais vous pouvez opter pour des sacs biodégradables et les clients visitant le magasin physique sont invités à apporter leurs propres conteneurs qui ont moins d'impact sur l'environnement.</i>
Transférabilité	<i>Biopapa - le premier magasin biologique certifié en Lituanie créé sur le principe d'un mode de vie durable - la communauté est connue et populaire en Lituanie, ses activités sont présentées dans la presse et à la radio.</i>
Conclusion	<i>Cette pratique est déjà présente dans les habitudes familiales des Lituaniens, car souvent, après un repas copieux, ce qui reste est conservé pour le repas du lendemain.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Plusieurs articles sur cette pratique peuvent être trouvés sur le web, la presse, la radio mais aussi sur le site avec le succès et l'évolution du Biopapa.</i>
Langue(s)	<i>Lituanien</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode.	<i>Biopapa a été fondée pour offrir une large sélection de produits de santé et de produits respectueux de la nature aux personnes soucieuses de leur alimentation saine et d'un environnement et d'une nature sains, libérés des emballages/déchets inutiles. Biopapa est le premier magasin biologique certifié en Lituanie - une communauté créée sur le principe d'un mode de vie durable. Nous avons</i>

	<p><i>commencé nos activités dans le but de promouvoir une vie plus propre, plus saine et plus consciente.</i></p> <p><i>Afin de réduire la pollution de l'environnement par des emballages inutiles et non écologiques, par exemple en emballant les produits alimentaires achetés dans le magasin dans des sacs en papier, et les clients visitant le magasin physique sont invités à apporter leurs propres conteneurs - pour cela nous appliquons une taxe de 5% réduction. Pour ceux qui n'ont pas leurs propres récipients, nous proposons gratuitement des solutions de récipients réutilisables - des bocaux usagés propres, et lorsque les solutions ci-dessus ne conviennent pas - des sacs en papier. Ceux qui veulent emporter du café sont invités à apporter leurs propres tasses. Pour ceux qui n'en ont pas, nous proposons des gobelets de consigne CupCup ou l'achat de gobelets réutilisables.</i></p> <p><i>Dans le magasin, proposant uniquement des produits d'origine végétale. Vous y trouverez divers produits biologiques thermiquement non traités sans emballage, des desserts crus + végétaliens faits localement, des snacks, des fleurs lituaniennes, des articles ménagers respectueux de la nature, des œuvres d'artistes locaux.</i></p> <p><i>30 % s'engagent à reverser les bénéfices réalisés à la "Fondation Sengirès", qui s'occupe de la préservation des forêts lituaniennes - www.sengiresfondas.lt - par conséquent, en achetant les produits proposés, vous contribuerez également à la protection des forêts de notre pays.</i></p> <p><i>Établir des relations commerciales amicales avec les institutions gouvernementales et les représentants du monde des affaires afin de diffuser efficacement l'idée de durabilité, qui, selon nous, est commune et pertinente pour chacun d'entre nous.</i></p> <p><i>Vous pouvez consulter les certificats du label écologique de Biopapa sur la page "Ekoagros".</i></p>
--	---

Coordonnées de contact	
Nom	Biopapa- Magasin biologique - communauté. Une gamme respectueuse de la santé et de la nature
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	Klaipėdos str.3, Vilnius, Lituanie/ https://www.biopapa.lt
Téléphone	+370 69847982
Courriel :	Info@zaliuomene.lt

Grand hôtel Kempinski Vilnius	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Achat</i> • <i>Préparation</i> • <i>Production</i> • <i>Service</i> • <i>Traitement des déchets</i>
Champ d'application	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Restauration</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>En tant qu'entreprise mondiale, Kempinski estime que sa responsabilité s'étend, au-delà de ses employés et de ses clients, aux communautés dans lesquelles elle opère. En plus de l'engagement individuel de ses hôtels dans des initiatives socialement responsables qui répondent aux besoins spécifiques de leur communauté locale, Kempinski a également un programme de responsabilité sociale d'entreprise.</i>
Public cible	<i>Hôteliers</i>
Champ	<i>Adopter un mode de vie écologique</i>
Introduction	<i>Mise en œuvre active du programme primé EarthCheck Certified pour les hôtels du monde entier. Les hôtels participants surveillent de près et rendent compte des impacts environnementaux et sociaux de leurs activités, notamment la consommation d'énergie et d'eau, l'empreinte carbone, la production de déchets et l'engagement communautaire.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	Kempinski Hotels S.A. , plus connu sous le nom de Kempinski , est une société de gestion d'hôtels de luxe dont le siège social se trouve en Suisse. Geneva en Suisse. Fondée en Berlin en 1897 sous le nom de <i>Hotelbetriebs-Aktiengesellschaft</i> , le groupe exploite actuellement 78 hôtels et résidences cinq étoiles dans 34 pays.
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	Les hôtels Kempinski, qui se revendiquent comme le plus ancien groupe hôtelier de luxe d'Europe, sont situés au cœur de la vieille ville de Vilnius.
Contexte	<i>L'hôtel a un programme de responsabilité et tous les employés participent à ce programme, à la fois au niveau de l'entreprise, au niveau régional et au niveau de chaque hôtel. Kempinski agit dans trois domaines clés où il pense pouvoir avoir le plus grand impact, en restant fidèle aux valeurs du groupe et en améliorant les performances des hôtels. Dans chaque domaine, Kempinski a une approche unique de l'engagement et de l'action : - En s'attaquant à des problèmes sérieux avec un concept très positif, Kempinski pense pouvoir contribuer à la propagation de la santé dans les communautés où il exploite des hôtels. En savoir plus sur l'engagement de Kempinski en faveur de la santé - Kempinski est également convaincu que la vie ne se résume pas au travail et à la détente : les arts et la culture sont une nécessité pour l'âme. Dans le cadre de notre engagement à créer des expériences de luxe de haute qualité, sûres et durables, nous mettons activement en œuvre le programme primé EarthCheck Certified dans les hôtels du monde entier.</i>
Objectif	<i>Faire du secteur de l'accueil un modèle de durabilité</i>
Description de la pratique	<i>Conformément à son engagement à créer des expériences de luxe de haute qualité, sûres et durables, elle déploie activement le programme primé EarthCheck Certified dans les hôtels du monde entier. Les hôtels participants surveillent étroitement et rendent compte de l'impact environnemental et social de leurs activités, notamment la consommation d'énergie et d'eau, l'empreinte carbone, la production de déchets et l'engagement communautaire. Les préoccupations économiques abordées dans le cadre du programme EarthCheck Certified comprennent les conditions d'emploi, le soutien à l'économie locale, l'utilisation de biens et de services issus du commerce équitable et la reconnaissance du caractère saisonnier des flux de revenus - tout cela contribuant à la santé économique et sociale de la région.</i>

	<i>En utilisant une approche scientifique, les hôtels visent à créer des expériences sur mesure pour leurs clients tout en minimisant leur empreinte environnementale et sociale.</i>
Résultats de la pratique	<i>En utilisant une approche scientifique, les hôtels visent à créer des expériences sur mesure pour leurs clients tout en minimisant leur empreinte environnementale et sociale. À l'heure actuelle, neuf des hôtels détiennent la certification "Argent", et trois hôtels sont classés "Bronze". Chez Kempinski, on estime être conscient de sa responsabilité de créer une expérience client durable mais luxueuse et respectueuse de l'environnement.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<i>Notre mission consiste donc à offrir un luxe sans compromis tout en garantissant un impact environnemental et social minimal. En tant qu'opérateurs internationaux d'hôtels de luxe, nous sommes parfaitement conscients de notre responsabilité envers l'environnement, nous plaçons l'empreinte écologique au cœur de notre modèle d'entreprise et nous nous efforçons d'alléger la pression sur les ressources naturelles en réduisant la consommation d'énergie et d'eau dans nos hôtels. Ayant identifié les domaines d'exploitation des hôtels ayant un impact élevé en termes de consommation d'énergie et d'eau, ainsi que de gestion des déchets, nous avons mis en œuvre de multiples technologies pour optimiser ces domaines. Dans ce contexte, ils ont établi un partenariat avec EarthCheck, l'un des programmes de certification de durabilité les plus réputés dans le secteur de l'hôtellerie. F</i>
Facteurs de réussite	<i>Un facteur de succès important pour cette pratique est l'intérêt croissant de la population mondiale pour la durabilité.</i>
Contraintes	<i>Ils choisissent soigneusement de ne travailler qu'avec des partenaires qui ont une forte vision de la durabilité et de solides valeurs éthiques, sans pour autant faire de compromis sur la qualité de leurs produits et services.</i>
Les leçons apprises	<i>L'importance de ne rien gaspiller et la responsabilité de créer une expérience client durable mais luxueuse et respectueuse de l'environnement.</i>
Durabilité	<i>Après avoir identifié les domaines des opérations hôtelières qui ont un impact significatif sur la consommation d'énergie et d'eau et sur la gestion des déchets, plusieurs technologies sont mises en œuvre pour optimiser ces domaines. Conformément à l'objectif de rendre la chaîne d'approvisionnement plus durable, nous avons pris l'engagement d'éliminer le plastique à usage unique de tous les équipements hôteliers d'ici 2021.</i>
Transférabilité	<i>Cette pratique pourrait également être transférée à d'autres hôtels et restaurants pour rendre les environnements plus durables.</i>
Conclusion	<i>En tant qu'entreprise active au niveau international, Kempinski a mis en place son propre programme de responsabilité sociale d'entreprise. À cet égard, l'entreprise s'engage principalement dans les domaines de la santé et de la sécurité. En outre, certains hôtels Kempinski soutiennent des projets sociaux dans des lieux spécifiques afin d'améliorer le bien-être et la justice au niveau local.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Il y a beaucoup d'articles sur le web concernant cette pratique, certains liés aux structures qui l'ont adoptée.</i>
Langue(s)	<i>Anglais</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode.	<i>Les efforts de l'hôtel Kempinski se concentrent sur la prévention de l'utilisation du plastique en premier lieu, et lorsqu'une alternative durable n'est pas disponible, nous renforçons les pratiques de recyclage. Les personnes étant au cœur de l'activité, l'amélioration de la santé et du bien-être de tous est d'une</i>

importance vitale pour Kempinski. C'est pourquoi l'entreprise s'est fermement engagée à contribuer à la lutte contre le problème urgent des maladies infectieuses au profit des communautés locales dans les pays où elle est présente. Kempinski est l'un des fondateurs de la BE Health Association, qui facilite la prévention, la détection et le traitement de ces maladies. Ils créent de belles performances depuis 1897 et, forts de leur engagement en faveur de pratiques durables, ils espèrent continuer à enchanter leurs hôtes pendant de nombreuses années encore. Les employés sont au cœur de ce qu'ils font et de tout ce que nous représentons. Leur travail et leur dévouement sont ce qui fait de l'hôtel l'un des meilleurs et des plus prestigieux prestataires d'hospitalité de luxe au monde. Tout comme elle s'efforce d'offrir la meilleure expérience possible à ses clients, l'entreprise s'engage à fournir à tous ses employés et sous-traitants un environnement de travail sûr et agréable. C'est pourquoi elle a établi les politiques suivantes, afin de garantir un environnement de travail sûr et respectueux à tous les employés et contractants, sans harcèlement ni discrimination. En tant qu'entreprise mondiale, l'hôtel Kempinski estime que sa responsabilité ne se limite pas à ses employés et à ses clients. L'hôtel Kempinski adopte une approche holistique de la durabilité qui comprend une évaluation approfondie de tous les fournisseurs et partenaires. Ils s'efforcent de travailler avec des fournisseurs de produits et de services qui partagent des valeurs et des normes similaires en matière de protection de l'environnement, sans compromis sur la qualité. Ils se plaisent à créer des expériences gastronomiques mémorables qui mettent en valeur le meilleur des saveurs locales et les ingrédients les plus frais. Une équipe de chefs de renommée internationale veille à ce que l'excellence gastronomique du Kempinski aille de pair avec des pratiques durables d'approvisionnement en produits. Ce principe ne se limite pas aux fournisseurs de produits alimentaires et s'applique à tous les fournisseurs. Dans le cadre de la chaîne d'approvisionnement durable, par exemple, ils travaillent avec des fournisseurs certifiés de produits et services de blanchisserie qui gèrent de manière responsable la consommation d'eau et d'énergie, et minimisent l'impact sur l'environnement de l'utilisation de produits chimiques. Ils s'engagent à préserver le bien-être des animaux dans l'approvisionnement alimentaire et ont promis de s'approvisionner à 100 % en œufs de poules élevées en cage - coquille, liquide et ingrédient - d'ici 2025 dans l'ensemble de notre portefeuille. Avec des propriétés situées dans ce qui peut être considéré comme des destinations de voyage inhabituelles ou éloignées, il faut reconnaître que cet objectif peut être atteint plus tôt dans certains pays que dans d'autres, mais nos propriétés d'Europe centrale sont à la pointe de cet engagement. Ils sont convaincus que leur engagement à utiliser des œufs de poules élevées en liberté aura un impact positif durable sur le bien-être des animaux et sur les pratiques d'approvisionnement alimentaire durable dans les pays où ils opèrent, et ils continueront à travailler avec leurs établissements et leurs fournisseurs pour faire avancer rapidement cette cause.

Coordonnées de contact	
Nom	Hôtel Kempinski Vilnius
Entreprise/Institution	Alliance mondiale Hotal
Adresse/site web	Universiteto str 14, 14, 1122, Vilnius, Lituanie
Téléphone	+370 52201100
Courriel :	

Park INN by Radisson Kaunas	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Achat Préparation Production Service Traitement des déchets</i>
Champ d'application	<i>Restauration Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>La stratégie durable et écologique de l'hôtel Park Inn sert à minimiser les déchets dans les hôtels en appliquant des pratiques simples telles que : la formation du personnel à la durabilité, la réduction de la consommation d'énergie, le recyclage et la réutilisation des objets, la participation des clients.</i>
Public cible	<i>Hôteliers</i>
Champ	<i>Adopter un comportement durable, éthique et écologique.</i>
Introduction	<i>Faire la différence Le Radisson Hotel Group est depuis longtemps une entreprise responsable. Ils sont passionnés par l'attention portée aux autres, et cela va au-delà de leurs hôtels. Ils croient en une conduite éthique des affaires dans tout ce qu'ils font, et ils veulent être une entreprise prospère, durable et responsable pour les gens, les communautés et la planète.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Plusieurs structures d'hébergement sont impliquées dans cette initiative et les municipalités doivent les promouvoir.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>Cet hôtel moderne se trouve dans le centre-ville de Kaunas.</i>
Contexte	<i>Les employés de l'hôtel vivent l'entreprise responsable au quotidien : chez eux, avec leurs collègues de l'hôtel et dans leurs communautés locales, où ils travaillent à la construction d'un avenir meilleur et d'une meilleure planète pour tous. Nous nous engageons à fournir un environnement propre et sûr grâce à des protocoles de santé et de sécurité L'une de nos plus grandes priorités est la santé, la sûreté et la sécurité de nos clients, des membres de notre équipe et de nos partenaires commerciaux.</i>
Objectif	<i>Faire la différence Le Radisson Hotel Group est depuis longtemps une entreprise responsable.</i>
Description de la pratique	<i>COVID-19 a fondamentalement changé notre façon de vivre, et nous ajustons nos opérations quotidiennes pour nous adapter à cette nouvelle normalité. En réponse à cela, nous avons, avec une équipe d'experts, revu nos processus de santé et de sécurité existants et développé un nouveau protocole de sécurité. Ce protocole approfondi de propreté et de désinfection a été créé en partenariat avec SGS et est conçu pour garantir votre sécurité et votre tranquillité d'esprit du check-in au check-out. Pour en savoir plus, regardez nos vidéos sur le protocole de nettoyage et de sécurité. Couvre-chefs Afin de protéger la santé et la sécurité des clients, des employés et des visiteurs,</i>

	<i>l'utilisation de couvre-chefs est obligatoire dans les espaces publics intérieurs. Les masques faciaux ne sont pas obligatoires pour les enfants de moins de deux ans ou pour toute personne qui a du mal à respirer, qui est inconsciente, incapable ou incapable d'enlever le masque sans aide.</i>
Résultats de la pratique	<i>Les gens du Radisson Hotel Group ont des pratiques commerciales éthiques au cœur de leur culture, ce qui se manifeste dans la façon dont ils traitent leurs clients, les membres de leur équipe, leurs fournisseurs et leurs partenaires commerciaux. Ils croient en l'importance d'offrir des emplois intéressants, de développer les talents et d'accroître l'employabilité des jeunes. Promouvoir les droits de l'homme, l'éthique commerciale et la diversité dans les hôtels, le réseau commercial et la chaîne d'approvisionnement.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<i>Les hôtels utilisent le système IHG Green Engage, un système innovant de durabilité environnementale en ligne qui donne aux hôtels les moyens de mesurer et de gérer leur impact sur l'environnement.</i>
Facteurs de réussite	<i>L'hôtel peut choisir parmi plus de 200 "solutions vertes" conçues pour l'aider à réduire sa consommation d'énergie, d'eau et de déchets, et à améliorer son impact sur l'environnement.</i>
Contraintes	<i>Le défi consiste à être totalement durable et à faire participer le plus grand nombre d'installations possible.</i>
Les leçons apprises	<i>L'importance de ne rien gaspiller</i>
Durabilité	<i>Le système IHG Green Engage comporte quatre niveaux de certification que nos hôtels peuvent atteindre. Ceux qui obtiennent la certification de niveau 3 ou plus peuvent réduire leur consommation d'énergie jusqu'à 25 %.</i>
Transférabilité	<i>Cette pratique pourrait également être transférée à d'autres hôtels et restaurants pour rendre les environnements plus durables.</i>
Conclusion	<i>Le niveau 1 est une exigence pour tous les hôtels IHG. ihg-green_engage-body-image-level-one-540x304 Les hôtels de niveau 1 ont mis en place dix solutions de meilleures pratiques qui les préparent au succès et les soutiennent dans des activités qui leur permettent de réaliser des économies d'énergie et de coûts immédiates. Il s'agit d'actions telles que le suivi des données de consommation, la mise en place d'une équipe verte dans l'établissement et l'installation d'un éclairage économe en énergie dans les chambres. ihgreen_engage-body-image-level-two-540x304 Les hôtels de niveau 2 ont vraiment commencé à voir les avantages de la durabilité dans l'établissement et ont pris des mesures pour aller au-delà des bases et mettre en œuvre des solutions telles que l'achat durable et l'intégration de la durabilité dans les opérations hôtelières. ihg-green_engage-body-image-level-three-540x304 Les hôtels de niveau 3 maîtrisent les bases de la durabilité et se lancent dans de grands projets, tels que l'installation d'appareils à faible consommation d'énergie et la gestion durable des sites. ihg-green_engage-body-image-level-four-540x304 Les hôtels de niveau 4 sont des leaders dans le domaine de la durabilité environnementale. Ils font preuve d'une approche novatrice de la durabilité. Qu'il s'agisse de l'utilisation d'une conception intelligente ou de systèmes innovants, chaque mesure prise par cet hôtel pour être durable peut faire une grande différence pour notre planète. En séjournant dans cet hôtel, vous participez à un effort mondial pour protéger notre environnement.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Il y a beaucoup d'articles sur le web concernant cette pratique, certains liés aux structures qui l'ont adoptée.</i>
Langue(s)	<i>Lituanien, anglais</i>

Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode.	<p><i>L'hôtel ne se contente pas de prendre soin des membres de son personnel pour être une institution sociale et pas seulement une organisation économique. En tant qu'entreprise économiquement solide et saine, et avec la flexibilité qui en découle, ils sont heureux de pouvoir partager leur succès et de s'impliquer dans des engagements sociaux afin d'apporter une contribution à la communauté. C'était et c'est toujours très important pour eux. Ils soutiennent ainsi des objectifs d'éducation et de formation qui dépassent largement leurs propres besoins, et parrainent régulièrement par des dons des écoles et des associations sportives de la région. Leur engagement social volontaire s'étend également à leurs fournisseurs et entrepreneurs, car la gestion respectueuse des ressources naturelles est extrêmement importante pour eux. Il ne s'agit pas seulement de maximiser les profits, mais d'assumer une responsabilité éthique et morale. Ainsi, ils s'approvisionnent dans la mesure du possible dans la région (éviter les émissions de CO2) et, dans la mesure de leurs possibilités, auprès d'entreprises ou d'exploitations certifiées biologiques (par exemple, le café Manos Bio-TransFair, les œufs biologiques, etc.); ils se procurent leur énergie exclusivement à partir de sources d'énergie renouvelables.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Park INN by Radisson Kaunas
Entreprise/Institution	Groupe hôtelier Radisson
Adresse/site web	Donelaicio str., 27, Kaunas, Lituanie
Téléphone	+370 37306100
Courriel :	

Préparation

Doggy bag	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Préparation</i>
Champ d'application	<i>Restauration Hôtels</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Il s'agit d'une pratique contre le gaspillage alimentaire. Les restaurateurs distribuent ces doggy bags, qui ne sont rien d'autre que des emballages contenant les restes des aliments consommés par les clients, qui sont donnés aux clients pour éviter d'être jetés, afin qu'ils puissent les consommer plus tard.</i>
Public cible	<i>Restaurateurs et hôteliers</i>
Champ	<i>Réduire le gaspillage alimentaire</i>
Introduction	<i>Tous ceux qui travaillent dans le secteur de la restauration jettent chaque jour d'énormes quantités de nourriture, car presque aucun client ne parvient à consommer toute la nourriture qu'il commande. Afin de résoudre ce problème, les Doggy bags, déjà répandus dans le reste du monde, ont été introduits en Italie également, afin d'éviter un grand gaspillage alimentaire.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Il ne s'agit pas d'une pratique qui touche une seule entreprise mais toutes les entreprises de restauration.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation/couverture géographique	<i>En Italie Le projet Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi (Si j'ai des restes, mangez-moi) - lancé l'année de l'Expo 2015, a trouvé des expériences positives dans plus de 50 restaurants Slow Food Italie et plus de 200 lieux à Milan, Bergame, Varèse et Rome.</i>
Contexte	<i>Cette pratique est un excellent moyen de ne pas gaspiller la nourriture tout en réduisant une quantité considérable de déchets.</i>
Objectif	<i>Éviter le gaspillage alimentaire</i>
Description de la pratique	<i>La pratique consiste à donner aux clients ce qu'ils ont commandé et non consommé afin qu'ils puissent le consommer plus tard.</i>
Résultats de la pratique	<i>Cette pratique n'était initialement présente que dans quelques villes, mais comme elle est très fonctionnelle, elle s'est rapidement répandue dans un grand nombre d'entreprises de restauration.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>Ne gaspillez pas les aliments de qualité</i>
Facteurs de réussite	<i>Un des facteurs de réussite est le soutien apporté par la FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - qui a créé des emballages en cellulose et en a fait don à un millier d'entreprises italiennes.</i>
Contraintes	<i>Les clients sont souvent peu intéressés par le fait de ramener leurs restes à la maison.</i>
Les leçons apprises	<i>Cette pratique nous enseigne combien il est important de ne pas gaspiller ce que nous commandons.</i>

Durabilité	<i>En termes de durabilité, il est bon de dire que la pratique produit plus de déchets mais vous pouvez opter pour des sacs biodégradables qui ont moins d'impact sur l'environnement.</i>
Transférabilité	<i>Cette pratique est déjà présente dans les habitudes familiales des Italiens, car souvent, après un déjeuner copieux, les restes sont conservés pour le repas du lendemain.</i>
Conclusion	<i>La pratique des doggy bags est de plus en plus populaire malgré l'idée que rapporter les restes à la maison n'est pas de bon goût. La vérité est que 30% de la nourriture servie chaque jour n'est pas jetée.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>On peut trouver plusieurs articles sur cette pratique sur le web, mais aussi sur le site de la FIPE avec le succès et l'évolution du projet "Doggy Bag - si j'ai des restes, mangez-moi".</i>
Langue(s)	<i>Italien</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Le doggy bag est une pratique courante dans de nombreux pays du monde pour des raisons diverses : en France, c'est une obligation, en Amérique une mode et en Chine simplement les bonnes manières. C'est une lutte contre le gaspillage et pour la réduction des restes de nourriture dans les restaurants. Dans les restaurants, rares sont les clients qui parviennent à consommer toute la nourriture qu'ils commandent et ce qui reste va inévitablement à la poubelle. Le gaspillage alimentaire dans les restaurants est très élevé : plus de 30 % des repas commandés sont gaspillés. Lorsque cette pratique a été introduite en Italie, l'attitude à l'égard de l'utilisation des doggy bags n'était pas très positive. Il suffit de dire que 25 % des Italiens la considéraient comme "vulgaire, impolie et pauvre". Aujourd'hui, l'utilisation des doggy bags semble être perçue différemment, même si tous les restaurateurs ne l'appliquent pas et que tous les clients ne le demandent pas. Selon l'enquête Fipe, 43% des restaurateurs proposent, de leur propre initiative, d'emporter ce qui n'a pas été consommé, suivis par 34% qui le font rarement et les 24% restants qui ne le font jamais. Pourtant, 90% des restaurants sont déjà équipés de conteneurs communs en aluminium pour permettre aux clients d'emporter les aliments commandés et non consommés. Il est essentiel que le personnel des restaurants offre cette possibilité à leurs clients.</i></p> <p><i>Intéressante est la proposition d'un restaurant de Rome Duke's d'appeler le doggy bag "rimpiattino", gagnant d'un concours lancé en 2019 par Fipe et Comieco "Doggy bag all'italiana" destiné au monde de la restauration italienne. L'objectif était de définir un projet pour la diffusion et la promotion du doggy bag également en identifiant une expression italienne qui pourrait être plus explicative que la version anglaise et qui pourrait favoriser une diffusion plus grande et plus large de l'habitude de ne pas gaspiller les restes de nourriture lors d'un déjeuner ou d'un dîner à l'extérieur de la maison.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Le restaurant Duke à Rome.
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	https://confcommercioroma.it/dalla-doggy-bag-al-rimpiattino-fipe-comieco-insieme-nuova-cultura-antispreco-al-ristorante/ http://www.dukes.it/
Téléphone	
Courriel	

Cuisine avec des restes	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Préparation</i>
Champ d'application	<i>Restauration Hôtels</i>
Breve description de la technique ou de la méthode	<i>Il s'agit d'une tendance dans le secteur de la restauration selon laquelle les chefs doivent créer des plats à partir des restes d'un ou plusieurs aliments afin d'utiliser pleinement le produit.</i>
Public cible	<i>Restaurateurs et chefs cuisiniers</i>
Champ	<i>Utiliser les matières premières dans leur intégralité</i>
Introduction	<i>Il convient de préciser que cette nouvelle branche de la préparation des aliments est basée sur des aliments frais et n'a rien à voir avec les déchets de produits déjà préparés pour d'autres clients. L'idée est aussi de revenir au mode de vie d'il y a quelques dizaines d'années, où il y avait une règle fondamentale dans chaque foyer : "ne rien jeter".</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>C'est une tendance qui a commencé à se développer en Italie à Modène en 2015 grâce à Massimo Bottura.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation/couverture géographique	<i>Certains chefs du nord de l'Italie ont adopté ce type de cuisine.</i>
Contexte	<i>Aujourd'hui encore, de nombreuses personnes pensent que ce type de cuisine est fabriqué à partir des déchets d'autres clients.</i>
Objectif	<i>Utiliser de la nourriture 100% du temps</i>
Description de la pratique	<i>Dans les cuisines, rien n'est jeté lors de la préparation des repas. Par exemple, on peut faire des biscuits avec du marc de café ou de la glace avec des peaux de pommes de terre.</i>
Résultats de la pratique	<i>Pour l'instant, peu de chefs audacieux utilisent ce type de cuisson.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>Pas de gaspillage de matières premières</i>
Facteurs de réussite	<i>De plus en plus de personnes s'attablent au restaurant en s'attendant non seulement à bien manger, mais aussi à ne pas nuire à l'environnement en gaspillant inutilement des ressources.</i>
Contraintes	<i>Le défi de ce type de cuisine est de créer de nouveaux plats sans rien gaspiller. La contrainte est de surmonter la méfiance liée au facteur culturel qui consiste à considérer les déchets comme des "ordures" et un signe de pauvreté.</i>
Les leçons apprises	<i>L'importance de ne pas gaspiller</i>
Durabilité	<i>Cette pratique permet de réduire les déchets de matières premières</i>

Transférabilité	<i>Si elles aiment, les familles pourraient utiliser ces recettes dans leur vie quotidienne.</i>
Conclusion	<i>L'utilisation de ce type de cuisine nécessite une bonne connaissance des ingrédients et des combinaisons, mais les résultats peuvent être surprenants.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Comme cette tendance est née aux États-Unis et s'est étendue au reste du monde, vous trouverez de nombreux articles à son sujet sur le web.</i>
Langue(s)	<i>Italien, anglais</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<i>Le Trash Cooking est né aux États-Unis d'Amérique comme une nouvelle tendance culinaire. Le mot d'ordre est le zéro déchet, car avec la "trash cooking", on cherche l'inspiration dans la poubelle plutôt que dans le réfrigérateur ou le garde-manger. Il faut préciser que cette nouvelle tendance culinaire est basée sur des aliments frais et n'a rien à voir avec des déchets déjà préparés pour d'autres clients. Le nom de cette tendance, littéralement "trash cooking", a un objectif social et économique très précis : lutter contre le gaspillage alimentaire et éviter de jeter des produits qui, au contraire, pourraient facilement être utilisés, grâce à la créativité du chef. De plus, le trash cooking ne peut que profiter aux poches des restaurateurs, avec une économie nette sur les matières premières. L'idée est aussi de revenir au mode de vie d'il y a quelques décennies, lorsqu'il y avait une règle fondamentale dans chaque foyer : "ne rien jeter". Une habitude qui a malheureusement disparu avec le temps. En espérant que la cuisine poubelle ne soit pas qu'une mode passagère, l'impact positif sur les clients sensibles à la consommation consciente est évident. C'est un peu comme la possibilité donnée aux clients de ramener les restes de nourriture chez eux, afin qu'ils ne soient pas jetés. En Italie, c'est encore une expérience, alors qu'à l'étranger, c'est une coutume plus qu'établie. De plus en plus de personnes s'attablent au restaurant en espérant non seulement bien manger, mais aussi ne pas nuire à l'environnement en gaspillant inutilement des ressources. Toute personne travaillant dans le secteur de la restauration aura remarqué avec regret, au moins une fois dans sa vie, la quantité de déchets produite au cours d'une journée de travail. Si l'on pense que 230 millions de tonnes de denrées alimentaires sont jetées chaque année en Italie, l'idée de la cuisine poubelle ne semble plus aussi absurde.</i>
Coordonnées de contact	
Nom	Osteria Francescana à Modène
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	https://osteriafrancescana.it/it/
Téléphone	
Courriel	

Horticulteurs en chef	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Préparation</i>
Champ d'application	<i>Restauration Hôtels</i>
Breve description de la technique ou de la méthode	<i>Cette pratique encourage les chefs italiens à utiliser les espaces verts à leur disposition en créant des jardins qui leur permettent de servir des produits frais, durables et à 0 km.</i>
Public cible	<i>Restaurateurs et hôteliers</i>
Champ	<i>Réduire les coûts de transport des matières premières et les émissions de CO₂ qui en résultent pour les véhicules qui les manipulent.</i>
Introduction	<i>Cette pratique a des racines profondes dans la culture italienne. Après le Covid-19, de nombreuses personnes sont revenues à la culture pour se nourrir sainement et cela a également touché les chefs qui, du moins les plus ambitieux, avaient toujours rêvé de cultiver ce qui finirait dans leurs plats.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Cette pratique implique de nombreux grands chefs tels que Carlo Cracco, Moreno Cedroni, Salvatore Bianco, Massimo Spigaroli, etc.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation/couverture géographique	<i>Les régions où cette pratique est répandue sont : Emilia romagna, Campania, Marche. Mais même les petits restaurateurs des autres régions ont souvent leur propre potager.</i>
Contexte	<i>Il est important de prendre en compte l'effort nécessaire à la gestion d'un potager, qui nécessite beaucoup de soins et d'attention au quotidien.</i>
Objectif	<i>Préserver l'environnement et servir des produits frais et de qualité</i>
Description de la pratique	<i>L'idée de cette pratique est de cultiver ce qui sera ensuite servi aux clients tout en maintenant une qualité élevée de la matière première et en évitant de lourds frais de transport.</i>
Résultats de la pratique	<i>Plusieurs entreprises de restauration et d'hôtellerie sont concernées, qui sont situées sur le territoire italien.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>Utilisation de matières premières à 0 km</i>
Facteurs de réussite	<i>Les économies importantes et les produits saisonniers les plus frais attirent une clientèle avertie et exigeante.</i>
Contraintes	<i>Cette pratique nécessite nécessairement un espace approprié à proximité de l'installation, ce qui fait que tout le monde ne peut pas la pratiquer, surtout en ville.</i>
Les leçons apprises	<i>L'importance d'utiliser les matières premières les plus fraîches</i>

Durabilité	<i>La diffusion de cette pratique garantit des avantages économiques et sociaux pour les restaurateurs mais aussi pour ceux qui se soucient de la réduction du gaspillage alimentaire et de la qualité des matières premières. À long terme, l'application peut également avoir des avantages environnementaux importants en termes de réduction de la pollution liée au transport de marchandises et d'augmentation des espaces verts dans les villes.</i>
Transférabilité	<i>Cette pratique fait partie d'une forte tradition italienne qui, malheureusement, s'est perdue au fil des ans. Elle serait donc transférable aux familles qui pourraient avoir leur propre potager comme autrefois.</i>
Conclusion	<i>Pour les restaurateurs et les hôteliers, disposer d'un potager personnel est une bonne pratique pour éviter d'acheter des produits transformés ou ayant subi un long trajet jusqu'aux cuisines où ils seront transformés.</i>
Ressources connexes qui ont été développé	<i>Certains articles parlent d'un boom de cette pratique en 2019.</i>
Langue(s)	<i>Italien</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Si l'on parle à quelqu'un qui travaille dans le secteur de la restauration, on constate que les passionnés de cuisine rêvent souvent de produire eux-mêmes les matières premières pour les servir à leurs clients à travers leurs créations. Cette pratique ou tradition en Italie a des origines anciennes liées au territoire et à la culture de la campagne qui caractérisait le paysage. Cette tradition s'est perdue en raison de facteurs sociaux et économiques, mais aussi de l'évolution des villes.</i></p> <p><i>Pendant la période de la pandémie de covid-19, cependant, pour diverses raisons, cette pratique est redevenue partie intégrante de la vie quotidienne de nombreuses personnes. Quatre personnes sur dix (y compris les cuisiniers) ont commencé à cultiver des fruits et légumes dans leur jardin, leur terrasse ou leur potager. Que ce soit pour éviter le stress ou pour profiter des espaces verts à leur disposition, cette pratique n'a qu'un seul résultat positif, celui d'assurer une alimentation saine. Ce "retour en arrière" pourrait en fait être un progrès, car cette pratique réduit non seulement le coût du transport des matières premières, mais aussi la pollution produite. De plus en plus de chefs, aux réputations diverses, se sont mis à produire leurs propres matières premières, certains se concentrant sur les fruits et légumes, d'autres incluant les herbes aromatiques.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzeria/cosa-cresce-al-ristorante-i-migliori-locali-italiani-con-l-orto/80591/
Téléphone	
Courriel	

FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GRECE	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	préparation
Champ d'application	Restauration au campus de l'American Farm School de Thessalonique
Brève description de la technique ou de la méthode	Élimination des déchets alimentaires et des broyeurs .
Public cible	Le personnel de la P.A.P Corp, les étudiants, le corps enseignant et les parents de l'A.F.S.
Champ	La formation s'adresse aux employés du département des achats, de la cuisine, de la maintenance, du service et de la communication de P.A.P Corp.
Introduction	<p>L'action ZERO DÉCHETS est née de notre désir d'obtenir un environnement SANS DÉCHETS pour la génération future. L'environnement de l'A.F.S. est le terrain approprié pour pratiquer et réussir notre mission.</p> <p>Les élèves sauront apprécier les produits de la ferme et leur utilisation responsable dans la préparation des aliments. Ils sauront comment manger de manière responsable. En tant que futurs parents, ils sauront comment acheter, cuisiner et manger correctement.</p> <p>Afin de permettre à Fzone, notre service de restauration, de réaliser cet objectif avec la faculté A.F.S., nous avons développé une synergie. L'équipe de Fzone élabore un menu actualisé en utilisant les produits de la ferme, la production locale, et en respectant les règles d'hygiène afin d'optimiser les déchets.</p> <p>Nous avons développé un code pour nos fournisseurs, et leur avons demandé de nous rejoindre avec de meilleures techniques pour minimiser l'élimination des emballages.</p> <p>Nous avons développé avec le département de communication de PAP corp. des dépliants pour notre personnel de cuisine et de service.</p> <p>Nous allons maintenant développer un code de communication pour la faculté et les étudiants.</p> <p>Le service de maintenance surveille le nombre de litres depuis le premier jour et notre objectif est de réduire le nombre de litres chaque année d'environ 30%. Les résultats sont conduits par le département des achats et sont disponibles quotidiennement sur demande.</p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<p>Nous utiliserons l'outil de formation ZWITCH comme manuel pour la formation continue sur le sujet et l'école A.F. ajoutera la formation à ses cours sur la durabilité.</p> <p>Nous avons également obtenu l'aide du WWF, des organisations GREEN KEYS & BLUE FLAG et de la société grecque de recyclage.</p> <p>Les fonds sont tous couverts par P.A.P Corp., le budget Erasmus+ contribuera aux frais d'administration du projet ZWITCH.</p>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Le stage a lieu sur le campus de l'American Farm School à Thessalonique, en Grèce, et il s'agit d'un stage P.A.P Corp. Practise. P.A.P Corp. est une petite entreprise hôtelière dont la base se trouve à Thessalonique et qui possède des hôtels à Thessalonique et à Halkidiki.

Contexte	Le traitement des déchets par la municipalité, les entreprises de recyclage impliquées, les règles d'hygiène à respecter tout au long de l'opération, la pandémie de COVID-19 qui limite certaines actions possibles.
Objectif	Le bien-être de notre maison, la planète Terre
Description de la pratique	<p>Administration/ Gestion générale</p> <p>Ils présenteront le projet à l'équipe suivante, ils planifieront un calendrier et les lignes directrices du projet et ils superviseront les réunions qui suivront.</p> <p>F-Zone Manager :</p> <p>Ils mettent en œuvre les stratégies de l'administration en présentant les actions aux différents responsables de division de l'hôtel. Ils se réuniront tous les jours pendant 30 minutes avec les responsables de division afin d'enregistrer les progrès réalisés.</p> <p>Responsables de l'entretien et femmes de ménage</p> <p>Ils s'assureront que les listes de contrôle des équipes quotidiennes et toutes les actions à suivre sont conformes au calendrier du projet et ils rassembleront toutes les informations nécessaires à la réalisation du projet.</p> <p>les informations nécessaires pour les réunions quotidiennes avec les managers.</p> <p>Directeurs F&B :</p> <p>Ils s'assureront que les listes de contrôle et toutes les actions à suivre sont conformes au calendrier du projet et ils rassembleront toutes les informations nécessaires à la réalisation du projet.</p> <p>les informations nécessaires aux réunions quotidiennes avec les directeurs d'hôtel.</p> <p>Chefs :</p> <p>Ils doivent concevoir leurs menus en fonction des produits locaux de saison, trouver des alternatives afin de réduire les déchets organiques, présenter les menus à la direction de l'hôtel et aux responsables des achats et assurer le rapport quotidien des déchets alimentaires. De nombreuses idées différentes doivent être adoptées en ce qui concerne le stockage des aliments, la présentation des aliments et des services, l'achat de produits frais locaux, la prévision correcte des achats et le stockage et le recyclage appropriés des aliments cuits qui ne sont pas servis. On estime qu'il faut un mois pour préparer et présenter les résultats à la direction supérieure.</p> <p>Ensuite, ils doivent rendre compte quotidiennement au directeur de l'hôtel et une fois par semaine au directeur des achats.</p> <p>Responsable des achats et responsable de la logistique :</p>

	<p>Ils doivent travailler en étroite collaboration avec les chefs pour trouver les quantités totales de produits les plus sûres et pour trouver la meilleure qualité auprès des distributeurs locaux.</p> <p>Ils doivent éviter de stocker de grandes quantités et disposer d'une liste de contrôle de la qualité pour chaque produit utilisé dans la cuisine, le service des aliments et boissons et le service d'entretien ménager et de maintenance.</p> <p>Ils doivent trouver et faire face à ces distributeurs qui sont dans la même ligne, des distributeurs et des produits qui ont le plus faible rappage, emballage et déchets sans carbone.</p> <p>Une recherche doit être effectuée pour tous les produits utilisés dans l'exploitation de l'hôtel afin d'établir une coopération stratégique avec des partenaires qui répondront à la fois aux règles de l'HACCP et du Waste Free.</p> <p>Cela demandera deux mois de préparation et des rapports quotidiens à la direction. Ensuite, une réunion hebdomadaire devra être organisée avec les chefs et une réunion mensuelle avec la direction supérieure.</p> <p>Gestionnaire de communication</p> <p>Ils doivent trouver les meilleurs outils de communication pour communiquer ce projet aux invités, en leur demandant de suivre les mesures de gestion des déchets. (Affiches, écrans numériques, etc.)</p> <p>Ils doivent ajouter le projet au plan général des médias de communication afin de le partager avec un plus grand nombre de personnes.</p> <p>Une fois par semaine, une réunion avec la direction supérieure est essentielle, une fois par semaine, une réunion avec le manager est également essentielle.</p>
<p>Résultats de la pratique</p>	<p>Nous aurons réduit les déchets, le personnel sera formé et obtiendra une plus grande valeur de compétences, nous ajouterons notre pratique à l'action globale pour la durabilité, les générations futures seront plus éduquées et responsables sur le sujet.</p>
<p>Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets</p>	<p>Toutes nos actions de chaque département de P.A.P Corp. sont suivies avec des faits (kilos, coût par kilo, afin que nous puissions mesurer nos résultats à chaque étape.</p>
<p>Facteurs de réussite</p>	<p>Il doit y avoir un objectif commun à la restauration et à l'institution, une relation et une communication bonnes et honnêtes. Le département des ressources humaines de P.A.P Corp. devrait également trouver le moyen de motiver les employés en leur faisant comprendre que tout ceci est pour une meilleure cause.</p> <p>L'État doit aider en apportant une aide financière aux initiatives privées de ce type, comme des avantages fiscaux.</p> <p>Comme le résultat de cette action devrait être communiqué au consommateur final, la satisfaction et la participation des clients devraient également être une partie initiale de toute prise de décision.</p>

Contraintes	<p>Les femmes sont davantage confrontées à cette pratique car, dans nos sociétés, elles assument encore de nombreuses responsabilités, que ce soit dans leur foyer, pour leur hygiène quotidienne, pour les besoins de leurs enfants ou pour leur travail.</p> <p>Comme notre équipe est composée principalement de femmes, nous pensons que dans notre pratique, nous avons mis l'accent sur toutes les questions susmentionnées.</p>
Les leçons apprises	Nous avons tous la même maison, la planète Terre, et nous devons en faire un endroit plus sûr pour l'avenir.
Durabilité	Chaque action doit être contrôlée, estimée et interprétée en fonction des chiffres de l'énergie : Eau, oxygène, électricité, etc.
Transférabilité	Le projet sera transféré avec de petites modifications dans tous les hôtels P.A.P Corp. dans les prochains mois, lorsque les hôtels saisonniers commenceront à fonctionner.
Conclusion	Une bonne pratique est toujours bénéfique pour ceux qui y participent. Elle nécessite un fort degré de dévouement, elle vous apporte la satisfaction des résultats, un lien plus fort avec l'équipe, un partenariat plus fort avec les partenaires. C'est toujours un bon exemple pour la communauté et la société en général.
Ressources connexes qui ont été développés	Nous allons développer 5 vidéos en fonction des différents départements concernés. Des vidéos courtes dans chaque département seront également ajoutées.
Langue(s)	Grec
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Une bonne pratique apporte plus de formation aux ressources humaines impliquées, une clientèle plus fidèle à l'entreprise et une meilleure compréhension des résultats de notre travail quotidien et de notre vie à tous. Le fait de pouvoir le faire sous l'égide et la direction de l'Union européenne donne à l'entreprise une assurance et une force, et l'espoir que les résultats seront accessibles et reconnus par un plus grand nombre de personnes dans un environnement multinational comme l'Europe. La numérisation est une tendance qui contribue au zéro déchet mais qui soulève des questions quant à l'empreinte carbone des aliments. Un équilibre doit être trouvé et obtenu. Zero Waste in P.A.P corporation est une campagne de communication qui s'adresse principalement à nos partenaires, aux étudiants, aux invités et aux communautés locales afin de montrer tous les efforts qui sont faits dans le fonctionnement quotidien, de renforcer la loyauté et le volontariat, et enfin d'approuver des actions similaires.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	IOANNIDOU SOFIA
Entreprise/Institution	P.A.P. Corp S.A.
Adresse/site web	https://www.papcorp.com/
Téléphone	+30 2310 492 863
Courriel	fzone@papcorp.gr

Rhino Alpine Resort	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<u>Préparation</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Restauration</u> 2. <u>Hôtel</u>
Brève description de la technique ou de la méthode	<p>Il s'agit d'un établissement engagé dans le développement durable et qui veut garder le monde vert. Ils font preuve d'une attitude bienveillante envers l'environnement, notamment dans le domaine des déchets, de l'eau potable et du respect de la nourriture. En 2018, ils ont obtenu le certificat d'hôtel zéro déchet et sont devenus le premier hôtel en Slovénie avec ce titre. En 2021, ils ont également acquis le titre de Zero Waste Glamping. Ils sont les premiers et les seuls en Slovénie à posséder ce certificat.</p>
Public cible	Invités, personnel et parties prenantes du centre de villégiature
Champ	Services d'accueil et de restauration
Introduction	<p>Bled, Maj 10 2018 - Ce jour-là, l'hôtel Ribno a officiellement reçu le titre d'hôtel zéro déchet, le premier en Slovénie. Après deux années intensives de mesures de réduction et de tri des déchets, ils ont réussi à atteindre un taux de collecte sélective de 92%, répondant également à l'exigence internationale pour un titre zéro déchet.</p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<p>L'hôtel et ses employés n'étaient cependant pas seuls sur ce chemin, car ils ont été coachés par Ekologi brez meja, les gardiens locaux du titre, et leur partenaire Hotel Rifiuti Zero, qui a déjà introduit des mesures de zéro déchet dans plus de 20 hôtels italiens. L'obtention du titre ne s'est pas limitée à remplir des formulaires ; elle aurait été impossible sans la forte détermination de la direction et des employés, qui ont pesé et inspecté les déchets de l'hôtel à plusieurs reprises. Si les changements de politique sur le lieu de travail sont la clé du succès, ce sont les mesures prises qui sont les plus visibles, qu'il s'agisse des poubelles de tri personnalisées dans les couloirs ou de l'offre alimentaire sans emballage.</p> <p>Le directeur de l'hôtel Ribno, Matija Blažič, a commenté l'occasion : "De même qu'aujourd'hui nous sommes l'exception en tant que personne s'y attaquant en premier, dans quelques années, il en sera de même pour toutes les entreprises qui n'y travailleront pas, juste que cette fois, elles seront un exemple négatif." Ils se sont engagés sur la voie du zéro déchet parce qu'ils pensaient que c'était la bonne chose à faire et ils encouragent toujours d'autres acteurs du tourisme de la commune de Bled à les rejoindre, car les touristes y produisent jusqu'à 70 % de tous les déchets.</p> <p>Ekologi Brez Meja (Écologistes sans frontières), l'organisation nationale "zéro déchet" pour la Slovénie, qui a commencé à introduire le concept dans le tourisme il y a quelques années, met régulièrement en garde contre les effets négatifs du tourisme sur l'environnement. Le président Urša Zgojznik a ajouté : "Décider de s'engager dans la voie de la réduction des déchets exige de comprendre son urgence et d'avoir le courage de persévérer. Un tel effort est récompensé par des collègues motivés, une meilleure qualité de service et la reconnaissance de l'hôtel ou de l'événement comme étant écologiquement responsable."</p>

	<p>Ekologi Brez Meja a entretenu une étroite collaboration avec la société italienne Hotel Rifiuti Zero (HRC) dès le début du processus. HRC est à l'origine d'un changement dans le tourisme italien en matière de compréhension des déchets. Antonino Esposito : "La communauté peut remercier l'hôtel Ribno et les personnes qui posent de nouveaux jalons dans la compréhension de la qualité de vie et de son lien avec la nature. Les hôtels ne font pas exception à la règle."</p> <p>La secrétaire d'État slovène Eva Štravs Podlogar, du ministère du développement économique et de la technologie, soutient également les premiers pas vers le zéro déchet dans les hôtels slovènes : "La stratégie pour le tourisme slovène affirme que la Slovénie est un pays vert, actif et sain pour des expériences 5 étoiles. Aujourd'hui, nous assistons à la concrétisation de cette idée". L'hôtel Ribno est ainsi devenu un modèle et un encouragement pour tous les hébergements slovènes : "La stratégie pour le tourisme slovène dit que la Slovénie est un pays vert, actif et sain pour des expériences 5 étoiles. Aujourd'hui, nous sommes témoins de la concrétisation de cette idée".</p>
<p>Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique</p>	<p>L'hôtel Ribno se trouve tout près de la perle alpine slovène qu'est le lac de Bled, dans la ville idyllique dont il tire son nom. Son emplacement - en bordure d'une forêt d'épicéas où résonne le chant des oiseaux - ravit tous ceux qui aspirent à la paix et à la détente en contact étroit avec la nature. L'hôtel est un excellent point de départ pour les randonnées pédestres et cyclistes, la pêche, les expériences d'adrénaline et autres défis sportifs dans les environs.</p>
<p>Contexte</p>	<p>Malheureusement, le tourisme est une activité commerciale qui laisse derrière elle une longue traînée de déchets. Trop longues, même. Selon le site web d'"Ekologi brez meja" (Écologistes sans frontières), les municipalités bénéficient en fait de leur participation au mouvement Zéro déchet. À la fin de l'année 2020, ils écrivent :</p> <p>Le principal défi de Bled reste les touristes, qui visitent la destination pour profiter des beautés de l'attraction naturelle la plus connue de Slovénie et, ce faisant, produisent beaucoup de déchets. En collaborant avec les hôtels, les campings et d'autres prestataires d'hébergement, la municipalité accorde une grande attention à la sensibilisation de ses publics cibles à la gestion responsable des déchets et à l'utilisation des ressources, en promouvant des pratiques écologiques telles que boire de l'eau aux fontaines plutôt que des bouteilles en plastique. Depuis 2018, la municipalité de Bled gère également le centre de réutilisation Škart, qui a donné une nouvelle vie à 3 790 produits en 2019, pour la plupart décoratifs. L'atelier écologique informant les habitants de la manière dont ils peuvent fabriquer leurs propres nettoyeurs et cosmétiques biologiques, organisé dans le cadre de la Semaine européenne de réduction des déchets, a également été très bien accueilli."</p> <p>Sur YouTube, vous pouvez visionner un film sur la manière de se comporter à Bled pour ne laisser derrière vous que vos empreintes dans le sable (vidéo : https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&feature=emb_imp_woyt).</p>
<p>Objectif</p>	<p>Ecologistes sans frontières a élaboré des lignes directrices pour les hôtels et restaurants "zéro déchet". Comme nous l'avons dit à plusieurs reprises dans ces blogs, les déchets sont un problème urgent dans le tourisme. Bled n'est pas différent à cet égard. Au cours des années 2017, 2018 et 2019, le nombre</p>

	<p>de visiteurs a largement dépassé le nombre de résidents (1,2 million de nuitées en 2018 et seulement environ 8 000 résidents).</p> <p>"La consommation quotidienne de divers produits utilise des ressources naturelles et de l'énergie pour la production ou la transformation, et le transport. Lorsqu'ils se transforment en déchets, ils sont liés à la pollution de l'eau, de l'air et du sol, ainsi qu'à la perte de biodiversité", affirment les Écologistes sans frontières (Source), qui ont également rédigé le concept d'introduction de stratégies "zéro déchet" dans les pratiques des hôtels et des restaurants.</p> <p>"Toutes les stratégies mises en œuvre afin de mettre en pratique le concept Zéro Déchet sont basées sur l'étude et l'analyse de données concrètes et de la situation d'un hôtel ou d'un restaurant. Elles restent ainsi suffisamment flexibles pour atteindre les objectifs environnementaux ainsi que les objectifs de performance microéconomique au niveau de l'entreprise".</p> <p>L'introduction de ce concept dans le secteur du tourisme vise à répondre à trois types d'objectifs : les objectifs économiques et sociaux, et enfin, ce qui est peut-être le plus important en termes de perspectives d'avenir, l'éducation et la formation. Dans sa phase finale, l'économie circulaire crée également des opportunités de vente incitative et de prix plus élevés. Bled est fière d'avoir le premier hôtel "zéro déchet" en Slovénie. Cette histoire inspirante a été écrite à l'hôtel Ribno.</p>
<p>Description de la pratique</p>	<p><i>L'hôtel vise à fournir des services de haute qualité pour le plus grand plaisir de ses clients et pour le bien de la nature. L'hôtel prévoit de trier 90 % de tous les déchets collectés, de réduire de 30 % les déchets annuels et d'utiliser 30 % d'eau et d'énergie en moins. Pour ce faire, il mettra en place les mesures suivantes :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tri des déchets pour la collecte</i> • <i>Réutilisation des serviettes et du linge de lit</i> • Des distributeurs de savon ou de shampoing rechargeables ainsi que des récipients réutilisables pour le sucre, la confiture, le miel et autres aliments dans le restaurant et la cuisine de l'hôtel. • <i>travailler avec des fournisseurs locaux</i> <p>Quelques conseils pour faire partie de l'histoire du zéro déchet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trier les déchets pour le recyclage • Buvez de l'eau du robinet plutôt que de l'eau en bouteille • N'oubliez pas d'éteindre les lumières de votre chambre • Utilisez des sacs réutilisables lorsque vous faites vos courses • Réutilisez vos serviettes • Lorsque vous dînez, n'emportez que la quantité de nourriture que vous prévoyez de manger.
<p>Résultats de la pratique</p>	<p>Après deux ans de mise en œuvre intensive de mesures visant à réduire les déchets et leur collecte sélective, l'hôtel a réussi à atteindre un taux de collecte sélective de 92 %, ce qui n'aurait pas été possible sans l'engagement de sa direction et de son personnel.</p>

	<p>Outre la collecte sélective des déchets, les organisateurs de Jurjevanje in Bela krajina, Art kamp et le festival (Z)mešani ont également pris des mesures de prévention. Ils ont réduit l'utilisation de plastiques jetables et installé des fontaines à eau sur leurs sites. Leur attitude responsable vis-à-vis de l'environnement est également mise en avant dans leurs programmes.</p>
<p>Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets</p>	<p>L'hôtel date des années 1980, mais l'extérieur de style chalet a été récemment rénové, et le vieux bois extérieur a été réutilisé pour fabriquer des meubles pour le hall et le restaurant. L'hôtel s'est lancé dans un programme intensif de deux ans visant à réduire les déchets et à s'assurer que tous les déchets de l'hôtel sont triés, ce qui lui a permis d'atteindre un taux de collecte sélective de 92 %. Il vise également à réduire la consommation d'eau et d'énergie.</p> <p>En entrant dans l'hôtel, il y a un ensemble de poubelles de recyclage où vous pouvez séparer vos déchets organiques, plastiques, papier, textiles et autres catégories avant même d'arriver à la réception. Il y a des poubelles similaires à chaque étage, mais aucune dans les chambres (à l'exception d'une petite poubelle dans la salle de bains). Il n'y a pas de mini-emballages en plastique, ni pour les articles de toilette (le savon est fourni dans un distributeur rechargeable), ni au restaurant, où des aliments essentiellement locaux sont disposés dans des bols et des assiettes. Des panneaux sur les tableaux noirs de l'hôtel invitent les clients à contribuer en ne prenant pas plus que ce qu'ils prévoient de manger au buffet, en triant les déchets pour le recyclage, en buvant l'eau du robinet plutôt que l'eau en bouteille et en utilisant des sacs réutilisables lorsqu'ils font leurs courses.</p>
<p>Facteurs de réussite</p>	<p>La Slovénie souhaite rester une destination verte et des changements positifs sont également perceptibles dans le secteur du tourisme. Les restaurants, hôtels et autres établissements d'hébergement touristique introduisent des mesures "zéro déchet" et s'efforcent de réduire les déchets en les collectant séparément. De cette manière, ils contribuent également aux objectifs de durabilité de la Slovénie. Comme le souligne le directeur de l'hôtel, "la Slovénie a un objectif clair et nous sommes déjà sur la bonne voie aujourd'hui. Tout le monde doit s'impliquer pour que le pays que nous ressentons reste beau et vert. Nous sommes de plus en plus nombreux chaque jour. Soyez verts et responsables. Soyez zéro déchet."</p>
<p>Contraintes</p>	<p>Au-delà du secteur hôtelier, selon Ecologistes sans frontières, "outre la collecte sélective des déchets, les organisateurs des événements Jurjevanje à Bela krajina, Art kamp et le festival (Z)mešani ont également mis en place des mesures pour leur prévention. Ils ont réduit l'utilisation de plastiques jetables et installé des fontaines à eau sur leurs sites."</p> <p>Du côté de la demande, M. Nieboer déclare : "De plus en plus de touristes recherchent des hôtels offrant une expérience différente. Ils apprécient la philosophie "zéro déchet" et la protection de notre environnement sain et vert. C'est pourquoi les hôtels dotés de certificats et de labels "zéro déchet" attirent un autre type de clientèle."</p> <p>Mais tout le monde ne l'a pas compris. D'autres hôtels de la région de Bled et d'ailleurs cherchent à réduire les déchets et à s'assurer que tous les déchets produits sont recyclés. Pourtant, ces mesures ont reçu un accueil mitigé de la part des touristes, les critiques en ligne de certains hôtels de la station se</p>

	<p>plaignant, par exemple, du manque d'articles de toilette individuels dans les salles de bain. "Je me serais attendu à ce qu'un hôtel de ce calibre ait une meilleure sélection d'articles de toilette", se plaint un voyageur mécontent, confronté à un seul distributeur de savon/shampoing rechargeable dans sa salle de bains.</p> <p>Écologistes sans frontières souligne que les mesures en faveur d'un tourisme sans déchets sont prises dans un pays où le tourisme vert et la durabilité sont depuis longtemps encouragés.</p> <p>"La Slovénie est l'un des pays les plus propres et les plus respectueux de l'environnement au monde. C'est le seul pays à disposer d'une capitale "zéro déchet", où le tourisme vert est également en plein essor. L'objectif de la Slovénie est de devenir un pays vert garantissant la santé, la sécurité et la durabilité de sa population", peut-on lire sur le site web de l'ONG.</p> <p>Ljubljana recycle actuellement 68 % de ses déchets, contre 29,3 % en 2008, ce qui la place en tête des villes européennes en termes de pourcentage de déchets recyclés. Dans l'ensemble du pays, le taux de recyclage des déchets solides municipaux est de 55 %, et peut atteindre 80 % dans certaines communautés.</p> <p>Cette situation est inhabituelle dans la région de l'Europe centrale et du Sud-Est, où les données d'Eurostat montrent que le recyclage est généralement inférieur à celui des membres occidentaux de l'UE, bien que la production de déchets soit également plus faible, car les niveaux de consommation et l'explosion des déchets d'emballage qui en découle n'ont toujours pas rattrapé la partie occidentale du bloc. En fait, la Slovénie produit de plus grandes quantités de déchets que ses homologues d'Europe centrale et du Sud-Est, même si ces quantités restent relativement faibles par rapport à l'ensemble de l'UE.</p> <p>Les mesures prises en Slovénie s'inscrivent dans le contexte des annonces faites par les grandes chaînes hôtelières internationales, qui ont décidé de réduire ou de supprimer les plastiques à usage unique, en réponse à la sensibilisation croissante des voyageurs d'affaires et des touristes aux questions environnementales.</p> <p>Parmi eux, le groupe Marriott a déclaré en 2019 qu'il remplacerait cette année la plupart des articles de toilette à usage unique de ses hôtels par des bouteilles plus grandes, ce qui, selon lui, évitera qu'environ 500 millions de petites bouteilles en plastique soient envoyées à la décharge chaque année. Il élimine également les pailles en plastique, une mesure déjà prise par la chaîne Hilton, qui a également réduit les mini articles de toilette à usage unique.</p>
<p>Les leçons apprises</p>	<p>Suivi et vérification réguliers de nos activités et examen des résultats (pesée mensuelle des déchets, consommation d'eau, électricité...), qui doivent répondre aux critères requis pour obtenir l'utilisation du certificat Zero Waste Resort.</p>
<p>Durabilité</p>	<p>La municipalité de Bled, dont fait partie la station alpine de Ribno, s'est également engagée sur la voie du "zéro déchet" et s'est fixé pour objectif de collecter séparément 80 % de tous les déchets d'ici 2025.</p>

Transférabilité	L'exemple de la station alpine de Ribno peut être facilement transposé à tout hôtel qui souhaite suivre une politique "zéro déchet".
Conclusion	Comme le dit le directeur de l'hôtel, "nous sommes fiers de contribuer à cet objectif en adoptant un comportement durable avec vous, nos clients".
Ressources connexes qui ont été développés	https://www.hotel-ribno.si/zero-waste/
Langue(s)	Anglais
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p>À l'échelle mondiale, l'ampleur des déchets plastiques produits par les grands hôtels est stupéfiante. Selon les calculs effectués par Marissa Jablonski, consultante en matière de durabilité et de plastique, pour le compte d'Eco-Business, un hôtel quatre étoiles de 200 chambres fonctionnant à plein régime peut utiliser environ 300 000 pièces de plastique à usage unique en un mois, dont 49 765 articles de commodité et paquets de commodité en plastique, 216 693 pièces de plastique pour les opérations de restauration et 20 000 bouteilles d'eau en plastique. Le groupe de campagne A Plastic Planet affirme que 855 milliards de sachets en plastique sont utilisés chaque année, soit suffisamment pour couvrir toute la surface de la planète, et que nombre d'entre eux sont jetés sans être ouverts.</p> <p>En Slovénie, Ecologistes sans frontières a analysé les données relatives à la gestion des déchets de Bled, une petite ville d'un peu plus de 8 000 habitants située au bord du lac de Bled, l'une des principales destinations touristiques de Slovénie. Cette analyse a révélé une "forte augmentation de la production de déchets municipaux et de déchets résiduels pendant les mois d'été, à partir de début juin et jusqu'à fin septembre, lorsque les données chutent à nouveau. Lorsque nous avons relié les données aux arrivées de touristes et aux nuitées, elles correspondaient parfaitement."</p> <p>Un article publié par l'ONG souligne que non seulement les hôtels créent des déchets sous la forme d'emballages plastiques à usage unique, mais que les touristes ont tendance à utiliser plus d'eau et d'électricité et à créer plus de déchets lors de leurs voyages que dans leur vie quotidienne.</p> <p>L'ONG a travaillé avec le chef pizzaiolo et entrepreneur Antonino Esposito, qui a été le premier à introduire le concept d'hôtels et de restaurants "zéro déchet", et a collaboré avec l'hôtel Ribno, un hôtel familial et un site de glamping dans le village de Ribno, à environ 2 km de Bled, pour en faire le premier hôtel "zéro déchet" de Slovénie.</p> <p>L'hôtel date des années 1980, mais l'extérieur de style chalet a été récemment rénové, et le vieux bois extérieur a été réutilisé pour fabriquer des meubles pour le hall et le restaurant. L'hôtel s'est lancé dans un programme intensif de deux ans visant à réduire les déchets et à s'assurer que tous les déchets de l'hôtel sont triés, ce qui lui a permis d'atteindre un taux de collecte sélective de 92 %. Il vise également à réduire la consommation d'eau et d'énergie.</p> <p>En entrant dans l'hôtel, il y a un ensemble de poubelles de recyclage où vous pouvez séparer vos déchets organiques, plastiques, papier, textiles et autres</p>

	<p><i>catégories avant même d'arriver à la réception. Il y a des poubelles similaires à chaque étage, mais aucune dans les chambres (à l'exception d'une petite poubelle dans la salle de bains). Il n'y a pas de mini-emballages en plastique, ni pour les articles de toilette (le savon est fourni dans un distributeur rechargeable), ni au restaurant, où des aliments essentiellement locaux sont disposés dans des bols et des assiettes. Des panneaux sur les tableaux noirs de l'hôtel invitent les clients à contribuer en ne prenant pas plus que ce qu'ils prévoient de manger au buffet, en triant les déchets pour le recyclage, en buvant l'eau du robinet plutôt que l'eau en bouteille et en utilisant des sacs réutilisables lorsqu'ils font leurs courses.</i></p> <p><i>Après deux ans de mise en œuvre intensive de mesures visant à réduire les déchets et leur collecte sélective, l'hôtel a réussi à atteindre un taux de collecte sélective de 92 %, ce qui n'aurait pas été possible sans l'engagement de sa direction et de son personnel.</i></p> <p><i>Outre la collecte sélective des déchets, les organisateurs de Jurjevanje in Bela krajina, Art kamp et le festival (Z)mešani ont également pris des mesures de prévention. Ils ont réduit l'utilisation de plastiques jetables et installé des fontaines à eau sur leurs sites. Leur attitude responsable vis-à-vis de l'environnement est également mise en avant dans leurs programmes.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Katarina Strgar, directrice du marketing de l'hôtel Ribno
Entreprise/Institution	Hôtel Ribno Alpine Resort & Glamping
Adresse/site web	<p>Izletniška cesta 44</p> <p>4260 Bled</p>
Téléphone	+386 4 578 31 00
Courriel	info@hotel-ribno.si

Campagne "Allazoume Synithies" par AB Vasilopoulos Super Markets	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<u>Préparation</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Restauration</u> 2. <u>Hôtel</u>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>#Allazoumesinithies (c'est-à-dire #ChangingHabits) est une campagne de presse imprimée et numérique réalisée par Alfa Vita Vasilopoulos Super Markets. L'une des plus grandes chaînes de supermarchés en Grèce, appartenant au groupe Delhaize, Alfa Vita Vasilopoulos suit une stratégie de développement durable visant à améliorer les habitudes alimentaires et quotidiennes des consommateurs grecs.</i>
Public cible	<i>Tout le monde</i>
Champ	<i>Vente au détail</i>
Introduction	<i>#Allazoumesinithies (c'est-à-dire #ChangingHabits) est une campagne de presse imprimée et numérique réalisée par Alfa Vita Vasilopoulos Super Markets. L'une des plus grandes chaînes de supermarchés en Grèce, faisant partie du groupe Delhaize, Alfa Vita Vasilopoulos suit une stratégie de Durabilité visant à améliorer les habitudes alimentaires et quotidiennes des consommateurs grecs. Commencée en 2018, elle se poursuit et évolue depuis.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<ul style="list-style-type: none"> -WWF -Université Harokopeion d'Athènes, Grèce -Madame Ginger, blogueuse et chef cuisinière -Groupe Procter & Gamble -Groupe Henkel
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Grèce
Contexte	<i>La campagne #allazoumesinithies aide les gens à réduire le gaspillage alimentaire afin que rien ne soit perdu. L'entreprise s'engage à réduire sa propre empreinte de 50 % d'ici 2025. Elle prend également un autre grand engagement, celui de réduire le plastique de 50 % d'ici 2025. Description des problèmes et des besoins, qui ont conditionné la mise en œuvre de la pratique ;</i>
Objectif	<p><i>Réduire les déchets alimentaires de 50 % d'ici 2025 grâce à :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>l'augmentation des dons de nourriture à nos organisations et à nos semblables qui sont vraiment dans le besoin,</i> • <i>l'étude et l'évaluation du gaspillage alimentaire dans sa propre chaîne d'approvisionnement, en collaboration avec l'université Harokopio et le WWF Hellas, et</i> • <i>la création de la première "Alliance nationale pour la réduction du gaspillage alimentaire" en collaboration avec l'ONG "WE CAN".</i> <p><i>Réduire le plastique de 50 % d'ici 2025 grâce à :</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • la suppression des plastiques jetables vendus dans les magasins de leur réseau, • la réduction du poids du plastique dans de nombreux emballages • remplacer les emballages en plastique par d'autres plus respectueux de l'environnement • le remplacement de 100 % des emballages plastiques restants par des emballages en matériaux recyclables, recyclés ou compostables.
<p>Description de la pratique</p>	<p>Outils en ligne : Trouvez votre plan de régime personnel / Répondez à un questionnaire sur la nutrition et la psychologie / Découvrez des conseils nutritionnels / Faites vos achats en ligne en fonction de vos résultats.</p> <p>Magazine imprimé disponible à l'achat au magasin ; tous les bénéfices sont reversés à une œuvre de charité.</p> <p>Des conseils pour mettre en œuvre le principe du zéro déchet dans son mode de vie quotidien.</p> <p>Promotions spéciales sur les produits végétaliens et bio</p> <p>Certains magasins proposent des centres de recyclage intégrés où l'on peut recycler jusqu'à 6 matériaux (bouteilles en plastique, canettes, bouteilles en verre, sacs en plastique, récipients en métal et récipients en plastique), tandis que dans tous les magasins, des centres de recyclage plus petits sont disponibles où l'on peut recycler les canettes en plastique et en métal et les piles.</p> <p>Alfa Vita Vasilopoulos est la seule entreprise en Grèce et en Europe qui permet à ses clients de recycler eux-mêmes leurs emballages, directement, sans l'intervention de tiers. Elle est la première entreprise en Grèce à mettre en œuvre le système de gestion des emballages alternatifs individuels certifié depuis novembre 2003, en collaboration avec la société TEXAN.</p>
<p>Résultats de la pratique</p>	<p>AB, donc, avec le soutien du WWF Hellas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - modifie ses procédures internes pour réduire davantage les pertes dans ses magasins et entrepôts - met encore plus l'accent sur le don d'aliments de qualité et totalement sûrs, comme elle le fait déjà par le biais du programme de don d'aliments à court terme, "Love Foods". - coopère avec ses fournisseurs en leur fournissant des informations pratiques sur la manière dont ils peuvent eux aussi réduire les pertes dans la production et la transformation agricoles. - informe de manière responsable et respectueuse tous ses clients, en développant des outils utiles qui aideront les citoyens à réduire efficacement le gaspillage alimentaire dans le secteur domestique <p>Le résultat de tout ce qui précède est : Site #Allazoumesinithies https://allazoumesinithies.ab.gr/</p>
<p>Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets</p>	<p>A) Réduire les déchets alimentaires de 50 % d'ici 2025 grâce à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'augmentation des dons alimentaires à nos institutions et à nos semblables qui sont vraiment dans le besoin,

	<p>- l'étude et l'évaluation du gaspillage alimentaire dans sa propre chaîne d'approvisionnement, en collaboration avec l'université Harokopio et le WWF Hellas, et</p> <p>- la création de la 1ère "Alliance nationale pour la réduction du gaspillage alimentaire" en collaboration avec "WE CAN".</p> <p>B) Réduire le plastique de 50 % d'ici 2025 grâce à :</p> <p>- la suppression des plastiques à usage unique vendus dans les magasins de son réseau d'ici 2020,</p> <p>-réduire le poids du plastique dans de nombreux emballages et</p> <p>- le remplacement de 100 % des emballages plastiques restants par des emballages en matériaux recyclables, recyclés ou compostables.</p>
Facteurs de réussite	Le site web créé est accessible à tous, il est gratuit et facile à suivre.
Contraintes	Encourager les ménages à acheter des produits différents de ceux qu'ils achètent habituellement, par exemple des aliments biologiques, signifie qu'ils devront dépenser plus d'argent.
Les leçons apprises	Chacun peut s'adapter à de nouvelles habitudes et adopter le mode de vie "zéro déchet".
Durabilité	Tout ce qui est numérique est également durable. Le magazine imprimé "Allazoume Synithies" est fabriqué à partir de papier recyclé et est encouragé à être recyclé à nouveau.
Transférabilité	Les éléments du contexte de la campagne "Allazoume Synithies" peuvent être adaptés par tous, partout dans le monde.
Conclusion	Une excellente pratique pour encourager les ménages à adopter un mode de vie respectueux de l'environnement.
Ressources connexes qui ont été développés	https://allazoumesinithies.ab.gr/
Langue(s)	Grec
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p>AB Vassilopoulos, reconnaît l'importance du gaspillage alimentaire et s'engage à réduire sa propre empreinte de 50% d'ici 2025. Dans ce contexte, et en collaboration avec l'université d'Harokopeio, une enquête de 18 mois a été menée pour étudier et évaluer le gaspillage alimentaire tout au long de sa chaîne d'approvisionnement et à chaque étape de la production, de la ferme à notre assiette. En coopération avec le Dr. Katia Lazaridi, professeur du département de géographie de l'Université Harokopeion a mené une recherche de 18 mois, dans le but d'enquêter et d'évaluer le gaspillage alimentaire tout au long de sa chaîne d'approvisionnement et à chaque étape de la production, de la ferme à notre assiette.</p>

*Plus précisément, les recherches de l'université Harokopeio ont révélé que chaque année en Grèce, les ménages grecs * jettent plus de 1 000 000 de tonnes de nourriture, dont la moitié pourrait être consommée sans danger et ne pas finir à la poubelle.*

En outre, le gaspillage alimentaire dans le secteur des ménages dépasse 50% du total des déchets et chaque citoyen en Grèce, jette chaque année 98,2 kg de nourriture de son foyer, tandis que pour une famille de quatre personnes, ce nombre atteint 392,8 kg de nourriture par an. Dans le même temps, le gaspillage de nourriture entraîne un gaspillage incalculable de ressources naturelles, qui sont disponibles pour la production de nourriture qui n'est finalement pas consommée.

La recherche a été menée tout au long de la chaîne d'approvisionnement d'AB Vassilopoulos. Au niveau des ménages, il s'agit de la plus vaste enquête jamais réalisée en Grèce pour estimer le gaspillage alimentaire dans le secteur des ménages. L'enquête, qui s'est achevée en septembre 2021, a concerné 772 ménages, dans lesquels les quantités de nourriture qui finissent en déchets ont été étudiées de manière exhaustive.

À travers le mouvement #allazoumesinithies et de riches contenus numériques, AB passe à l'action, avec des idées, des conseils et des suggestions concernant nos deux "maisons" les plus importantes : notre corps et notre planète. Il s'agit de changements petits et grands, visant à faire évoluer notre conscience, à élargir nos connaissances et à ouvrir notre esprit, afin d'apprendre à aimer et à prendre soin de l'évidence, que nous négligeons malheureusement presque tous. Le visiteur peut trouver de nombreuses informations importantes sur le recyclage, la protection de l'environnement, une alimentation saine pour les jeunes et les moins jeunes, ainsi que des solutions de bricolage pour ne rien perdre.

Parallèlement, AB Vassilopoulos a relié allazoumesinithies.ab.gr à sa chaîne Youtube et a créé une web-série pionnière, "#allazoumesinithiesby AB", sur Youtube, mettant en avant une approche plus saine et plus respectueuse de l'environnement. Dans cette nouvelle série, George Tsoulis (Chef) et Madame Ginger (Food Blogger), avec une humeur optimiste et de l'humour, changent les habitudes de notre quotidien de manière simple et facile et dans le but d'une alimentation saine et de la protection de notre planète.

Coordonnées de contact

Nom	Alexia Macheras Responsable du développement durable et de la communication chez AB VASSILOPOULOS
Entreprise/Institution	Super marchés Alfa Vita Vassilopoulos
Adresse/site web	https://www.ab.gr/
Téléphone	+30 2106877524
Courriel	amachera@ab.gr

Réduire le gaspillage alimentaire	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	Préparation
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restauration 2. Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	<p>Le Grand Hotel Sofia s'est engagé à œuvrer pour la préservation de l'environnement, avec des initiatives écologiques au niveau de l'entreprise, puisque l'objectif à long terme de l'entreprise est d'être "vert". En gaspillant le moins possible, nous nous assurons de ne pas gaspiller les ressources que nous prenons sur la planète.</p> <p>L'hôtel a analysé ses opérations car le gaspillage alimentaire se produit à différentes étapes des opérations : livraison et stockage, préparation et consommation. Par conséquent, un bon processus de stockage a été mis en place et le volume des aliments achetés a été optimisé ; la planification des menus et l'établissement de portions de taille correcte sont en place pour réduire le gaspillage alimentaire.</p>
Public cible	Hôteliers, clients de l'hôtel, personnel
Champ	Hôtellerie, tourisme
Introduction	<p>Engagement interne</p> <p>Le gaspillage alimentaire est principalement un problème au sein de la division Food and Beverage (F&B) d'un hôtel, il est donc souhaitable que ce département dirige vos efforts. Les déchets alimentaires peuvent également être traités par d'autres équipes de l'hôtel, comme la gestion des déchets ou le nettoyage, et il serait bon d'impliquer un membre de ces services dès le départ.</p> <p>Le Grand Hotel Sofia a reconnu les avantages financiers de la réduction des déchets alimentaires et a pris des mesures respectueuses de l'environnement afin de réduire les coûts.</p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	Le Grand Hotel Sofia travaille avec des organisations partenaires qui partagent les valeurs écologiques de l'entreprise.
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Cette pratique a lieu au Grand Hôtel Sofia, en Bulgarie.
Contexte	L'un des aspects de l'hôtellerie et de la restauration, et de notre vie quotidienne, qui est essentiel pour économiser de l'argent tout en réduisant notre empreinte écologique, est la nourriture que nous servons et consommons. Un tiers de toute la nourriture produite est gaspillée chaque année. S'attaquer à ce problème n'est pas seulement une priorité en termes de durabilité, mais aussi un avantage financier grâce à une réduction significative des coûts alimentaires. Lorsque l'on pense au gaspillage

	<p>alimentaire, il est bon de se rappeler la hiérarchie des déchets : réduire, réutiliser, recycler :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réduisez la quantité de déchets que vous produisez en veillant à n'acheter que ce dont vous avez besoin. • Réutiliser certains aliments, par exemple en utilisant les déchets de préparation comme base pour le bouillon de la soupe. • Le recyclage et la récupération permettent d'éviter le gaspillage des ressources qui ont servi à produire les aliments et ont des effets positifs supplémentaires : les aliments peuvent être transformés en compost et utilisés comme amendement du sol ou servir à créer de l'énergie par digestion anaérobie.
Objectif	Politique verte et de responsabilité sociale ; avantages environnementaux ; réduction des coûts.
Description de la pratique	<p>Qu'a fait le Grand Hôtel Sofia pour réduire les déchets alimentaires ? L'hôtel a analysé ses opérations car le gaspillage alimentaire se produit à différentes étapes des opérations :</p> <p>Livraison et stockage - Les aliments peuvent se gâter pendant le processus de livraison et un bon processus de stockage (premier entré, premier sorti) peut contribuer à garantir que même les aliments gâtés ou endommagés peuvent être réutilisés et éviter de finir à la poubelle. Le suivi de ce qui est gaspillé au stade du stockage permet de voir si l'hôtel achète plus de nourriture qu'il n'en utilise.</p> <p>Préparation - Il s'agit d'examiner la manière dont les aliments sont préparés, la manière de réutiliser les chutes, la planification des menus et l'introduction de poubelles dédiées aux déchets alimentaires dans les cuisines afin de s'assurer qu'aucun déchet alimentaire ne finisse dans les décharges.</p> <p>Consommation alimentaire - L'analyse du gaspillage alimentaire permet aux chefs de déterminer la taille correcte des portions et de réduire davantage les déchets en introduisant des sacs à emporter facultatifs (et idéalement recyclables).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il a fourni un menu qui indique le poids exact du repas et différentes tailles de portions (petite et grande option) pour chaque repas. Des recherches ont montré que la principale raison pour laquelle les gens abandonnent la nourriture est que les portions sont trop grandes - 41%. • Une enquête a été réalisée sur une période de deux semaines (en tenant compte des jours d'affluence et des jours calmes) afin de contrôler la quantité de déchets alimentaires laissés par vos clients. Il a également été utile d'examiner le type d'aliments laissés sur place (légumes, viande, etc.). • Découvrant que la garniture des salades est généralement laissée de côté, les chefs la rendent plus attrayante. • En découvrant que des frites sont régulièrement laissées sur place, la cuisine a réduit la taille des portions et a également proposé des alternatives (par exemple, de la purée de pommes de terre).

	<ul style="list-style-type: none"> Les restaurants proposent des choix de menus - les clients peuvent échanger les frites contre des pommes de terre, la salade contre des légumes, etc. ce qui leur permet d'obtenir la nourriture qu'ils souhaitent. Sachant que les gens doivent se sentir à l'aise lorsqu'ils demandent des changements, nous l'avons précisé sur les menus avant que les gens ne commandent.
Résultats de la pratique	En réduisant simplement les déchets alimentaires, l'hôtel contribue à la protection de l'environnement en aidant à réduire l'écart entre la quantité de nourriture que nous produisons et celle que nous consommons réellement. Le coût de la réduction des déchets alimentaires est faible - en fait, nous économisons de l'argent - mais les avantages potentiels sont importants.
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	Tous ceux mentionnés ci-dessus.
Facteurs de réussite	Engager les équipes de l'hôtel - organiser des campagnes d'éducation et de sensibilisation pour les employés peut les informer des mesures à prendre pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cuisines des restaurants ; sensibiliser les clients de l'hôtel.
Contraintes	N/A
Les leçons apprises	Réduire le gaspillage alimentaire et économiser de l'argent
Durabilité	Participer à des initiatives et des activités de sensibilisation au développement durable et soutenir les partenaires qui partagent nos valeurs vertes (par exemple, les formations du personnel).
Transférabilité	Cette pratique est extrêmement transférable, car le gaspillage alimentaire occupe désormais une place de plus en plus importante dans le secteur de l'hôtellerie.
Conclusion	La réduction des déchets alimentaires est une occasion de réduire considérablement les coûts tout en contribuant à la protection de l'environnement. Le fait de se concentrer sur la prévention des déchets alimentaires et d'introduire des pratiques durables telles que le recyclage des déchets signifie que nous exploitons nos hôtels de manière plus responsable et peut contribuer à accroître leur popularité auprès des clients.
Ressources connexes qui ont été développés	
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Le gaspillage alimentaire est reconnu depuis longtemps comme un problème mondial. Les aliments sont gaspillés tout au long de la chaîne de valeur : dans les exploitations agricoles, dans les processus de fabrication, dans les processus de cuisson et par les consommateurs qui les laissent dans leur assiette. La production de denrées alimentaires nécessite une quantité énorme de ressources (comme la terre, l'eau et les engrais) - si elles ne sont pas consommées, toutes ces ressources ont été gaspillées.</i></p> <p><i>Les cuisines d'hôtel prévoient traditionnellement un budget de 3 à 5 % du coût d'achat des aliments, à déduire du gaspillage alimentaire inévitable. Mais en</i></p>

	<p><i>réalité, les cuisines gaspillent entre 5 et 15 % en valeur des aliments qu'elles ont achetés. Deux tiers des déchets alimentaires évitables se produisent avant d'arriver dans l'assiette du client.</i></p> <p><i>Le Grand Hotel Sofia a analysé ses opérations car le gaspillage alimentaire se produit à différentes étapes des opérations :</i></p> <p><i>Livraison et stockage - Les aliments peuvent se gâter pendant le processus de livraison et un bon processus de stockage (premier entré, premier sorti) peut contribuer à garantir que même les aliments gâtés ou endommagés peuvent être réutilisés et éviter de finir à la poubelle. Le suivi de ce qui est gaspillé au stade du stockage permet de voir si l'hôtel achète plus de nourriture qu'il n'en utilise.</i></p> <p><i>Préparation - Il s'agit d'examiner la manière dont les aliments sont préparés, la manière de réutiliser les chutes, la planification des menus et l'introduction de poubelles dédiées aux déchets alimentaires dans les cuisines afin de s'assurer qu'aucun déchet alimentaire ne finisse dans les décharges.</i></p> <p><i>Consommation alimentaire - L'analyse du gaspillage alimentaire permet aux chefs de déterminer la taille correcte des portions et de réduire davantage les déchets en introduisant des sacs à emporter facultatifs (et idéalement recyclables).</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Milcho Blagoev & Nikolai Kozanov
Entreprise/Institution	Grand Hôtel Sofia
Adresse/site web	https://www.grandhotelsofia.bg
Téléphone	+359 2 811 0811
Courriel	concierge@grandhotelsofia.bg

A. Exploiter chaque ingrédient - L'affaire du restaurant Gaspar (INTERVIEW)	
Élément	
Type d'action clé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Préparation 2. Traitement des déchets
Champ d'application	<i>Traiteur - Restaurant</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Utilisation de chaque partie d'un ingrédient spécifique sans aucun gaspillage et pour différents objectifs et étapes de la création d'un repas et de son service.</i>
Public cible	<i>Cette méthode s'adresse à l'équipe de cuisine du restaurant et, par ricochet, aux clients du restaurant.</i>
Champ	<i>Culinaire, gastronomie</i>
Introduction	<p><i>Le contexte initial est d'essayer d'utiliser au maximum les ingrédients de la cuisine du restaurant, en les exploitant, en évitant les déchets ou en ne les produisant pas du tout.</i></p> <p><i>La période pendant laquelle la pratique a été réalisée est toute la durée de vie du restaurant, depuis 2015.</i></p> <p><i>Gaspar's est un petit restaurant à Vilnius, avec une équipe de 11 membres et environ 24 places assises au restaurant. Le restaurant offre une expérience gastronomique plus exotique sur la scène gastronomique de Vilnius que la majorité des restaurants, puisque le chef Gaspar's a des racines goanes et portugaises, donc le restaurant a importé de la viande et du poisson d'autres pays, mais ils essaient de commander des ingrédients locaux autant que possible pour leur cuisine.</i></p> <p><i>Par exemple, parmi tant d'autres, en été, le restaurant collabore avec un agriculteur local qui cultive tous les légumes dans sa ferme.</i></p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Il n'y a pas de partenaires ou de donateurs impliqués car la pratique est strictement corrélée au processus interne du restaurant et la partie financière ne touche que le restaurant lui-même.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	<i>Vieille ville de Vilnius, Lituanie, Europe.</i>
Contexte	<p><i>La genèse de cette bonne pratique vient du tout début de la vie du restaurant Gaspar, en 2015.</i></p> <p><i>Le personnel du restaurant n'a aucun problème à mettre en œuvre cette pratique dans le restaurant puisqu'il suit la méthode pendant la cuisson.</i></p>
Objectif	<i>L'objectif de la méthode Gaspar est de réduire les déchets et d'être le plus durable possible, pour le bien-être de la planète.</i>

<p>Description de la pratique</p>	<p><i>Cette méthode est née naturellement du chef cuisinier de Gaspar qui s'efforce d'être le plus respectueux possible de l'environnement dans son travail.</i></p> <p><i>En général, les membres de l'équipe du restaurant sont motivés par le développement durable dans leur travail et dans leur vie en général, et ils sont constamment à la recherche de nouvelles façons d'être plus durables.</i></p> <p><i>Outre le recyclage des emballages en carton et en verre dans leur restaurant, ils réutilisent les emballages en plastique pour ranger certains articles de papeterie ou les renvoient à leurs fournisseurs lorsque c'est possible, les bouteilles de vin en argile qu'ils collectent et utilisent comme vases pour les fleurs, etc.</i></p> <p><i>Les flux de programmes et leurs étapes :</i></p> <p><i>Exemple : préparation de la soupe de crabe. Le restaurant commande des crabes à ses fournisseurs ; les chefs sortent la chair de crabe et l'utilisent pour la garniture de la soupe de crabe ; ils utilisent la carapace de crabe pour servir la soupe, et les restes de carapace pour cuire le bouillon de crustacés. Au final, le plat ressemble à celui de la photo ci-dessous, et il ne reste aucun déchet de cet ingrédient (le crabe).</i></p> <p><i>Les personnes ou groupes impliqués dans la mise en œuvre de la pratique sont les chefs et tout le personnel de cuisine et les nettoyeurs du restaurant.</i></p>
<p>Résultats de la pratique</p>	<p><i>Effets mesurables</i></p> <p><i>Le principal effet de cette méthode est de réduire les déchets, et le restaurant a indiqué qu'elle avait également un effet économique, car elle permet de réduire le coût des aliments et les dépenses.</i></p>
<p>Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets</p>	<p><i>En utilisant toute la partie de l'ingrédient lui-même.</i></p>
<p>Facteurs de réussite</p>	<p><i>Des connaissances sociales et environnementales sont nécessaires pour mettre en œuvre cette méthode, car elle doit avant tout être importante pour les membres de l'équipe eux-mêmes et ne pas être une exigence de plus à respecter fixée par l'employeur.</i></p>
<p>Contraintes</p>	<p><i>Elle ne peut en fait être améliorée que si un restaurant a choisi de préparer ou de servir l'assiette en utilisant la coquille du carbure.</i></p> <p><i>D'après les observations du personnel de l'équipe de Gaspar, les femmes sont plus enclines à être respectueuses de l'environnement que les hommes.</i></p>

	<i>Au cours de l'entretien, ils ont remarqué qu'il semble que les femmes, parmi le personnel, se soucient davantage de la durabilité et de l'avenir en général, et que les hommes trouvent notre méthode importante si nous en partageons le côté économiquement positif.</i>
Les leçons apprises	<i>La facilité de se comporter avec une approche durable.</i>
Durabilité	<i>L'utilité de cette pratique simple permet de réduire les déchets et d'être plus respectueux de l'environnement, ainsi que de réduire le coût des aliments et les dépenses de l'entreprise de restauration elle-même.</i>
Transférabilité	<p><i>Quels sont les éléments qui pourraient être transférés à d'autres contextes ?</i></p> <p><i>D'après l'entretien, la même pratique est utilisée pour la préparation des repas à base de poisson.</i></p> <p><i>Lors de l'entretien, le personnel a déclaré qu'il utilisait toutes les parties du poisson - le filet autant que possible, et tous les restes, y compris les arêtes, sont utilisés pour préparer la sauce de poisson.</i></p> <p><i>En ce qui concerne les légumes, ils récupèrent toutes les rognures et les utilisent pour préparer une soupe de légumes crémeuse, de sorte qu'il ne reste aucun déchet des légumes.</i></p> <p><i>En ce qui concerne les œufs, ils utilisent les jaunes d'œufs pour servir leur tartare de bœuf, puis les blancs restants pour préparer des meringues, et les coquilles sont récupérées par leur femme de ménage qui les utilise ensuite pour son propre compost à la maison pour le jardinage.</i></p> <p><i>En général, leurs pratiques peuvent être mises en œuvre dans de nombreux autres contextes, pour autant qu'il existe des idées sur la manière de les mettre en œuvre.</i></p>
Conclusion	<i>Réalizable, il permet de réduire le gaspillage alimentaire et est financièrement positif.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Personne.</i>
Langue(s)	<i>anglais, sous la forme d'un entretien.</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<i>Essayer d'utiliser au maximum les ingrédients de la cuisine du restaurant, en les exploitant, en évitant les déchets ou en ne les produisant pas du tout. Au cours de l'entretien, l'équipe du Gaspar a fourni plus d'un exemple de sa méthode de traitement des déchets et de ses étapes.</i>
Coordonnées de contact	

Nom	Krystina
Entreprise/Institution	Gaspar's Restaurant Vilnius
Adresse/site web	Pylimo g. 23-3, Vilnius, Lituanie
Téléphone	+370 657 07 050
Courriel	info@gaspars.lt

D'eco Bar&Restaurant	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Achat</i> <i>Préparation</i> <i>Service</i> <i>Traitement des déchets</i>
Champ d'application	<i>Restauration</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>L'industrie de la viande ayant tendance à polluer considérablement la Terre, de nombreuses personnes soucieuses de l'environnement choisissent de consommer de la viande élevée de manière écologique ou se tournent vers le végétarisme ou le véganisme.</i>
Public cible	<i>Cette pratique s'adresse à tous ceux qui ont une activité de bar/restaurant écologique.</i>
Champ	<i>Agir dans la région et utiliser des produits écologiques et issus de l'agriculture biologique provenant de la région. Réduire le gaspillage alimentaire</i>
Introduction	<i>De la ferme à la table, nous sommes un restaurant familial qui se concentre sur la création de recettes originales fortement inspirées de la cuisine européenne classique, en utilisant des produits écologiques et biologiques d'origine locale.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>D'eco Bar&Restaurant est un restaurant familial.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	Vilnius, Lituanie
Contexte	<i>Le bar-restaurant sert des repas d'origine biologique et s'attache à réduire, réutiliser et recycler ses ressources collectives.</i>
Objectif	<i>Les idées et les pratiques du zéro déchet encouragent une économie circulaire, qui est durable et améliore les profits.</i>
Description de la pratique	<i>Chez D'eco, tous les produits proviennent d'agriculteurs locaux naturels, écologiques et biologiques. De nombreux plats utilisent des méthodes</i>

	<i>classiques de cuisson lente et un grand nombre de boissons sont certifiées biologiques.</i>
Résultats de la pratique	<i>Bar&Restaurant se concentre sur la réduction, la réutilisation et le recyclage de ses ressources collectives.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<i>L'important est de réduire la consommation actuelle des ressources. Contrôlez les portions et faites régulièrement la rotation des stocks pour réduire les risques de gaspillage des ingrédients et des aliments. Au lieu de servir des bouteilles d'eau en plastique qui vont immédiatement à la poubelle, utilisez des bouteilles en verre pour servir de l'eau aux clients. Encouragez les clients à ramener les restes à la maison lorsqu'ils ne peuvent pas terminer leur repas.</i>
Facteurs de réussite	<i>De nombreux plats utilisent des méthodes classiques de cuisson lente et un grand nombre de boissons sélectionnées sont certifiées biologiques.</i>
Contraintes	<i>Le défi de cette pratique est de maintenir un nombre élevé de clients fidèles.</i>
Les leçons apprises	<i>Restaurants sans déchets - Ce terme a gagné en popularité ces derniers temps. Et à juste titre, puisqu'il souligne l'importance de la conservation des ressources, qui est le besoin de l'heure. Pour les restaurants en particulier, le passage au "zéro déchet" est essentiel pour améliorer leurs résultats.</i>
Durabilité	<i>Les restaurants "zéro déchet" se concentrent sur la réduction, la réutilisation et le recyclage de leurs ressources collectives.</i>
Transférabilité	<i>Elle peut être transférée non seulement aux différentes entreprises du secteur de la restauration, mais aussi aux citoyens individuels.</i>
Conclusion	<i>Les chefs, les professionnels de la cuisine et d'autres parties prenantes ont appris à connaître les problèmes mondiaux de gaspillage alimentaire, les excédents de nourriture et les raisons pour lesquelles la nourriture est gaspillée à une telle échelle. Ils ont également acquis des compétences pratiques et une expérience concrète de la cuisine plus durable. L'objectif était de travailler avec une approche plus durable des méthodes de cuisine quotidiennes, en trouvant de la créativité et de la joie à cuisiner avec ce qui est déjà là.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Divers articles et sites web sur les restaurants sans déchets</i>
Langue(s)	<i>Lituanien, anglais</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode.	<i>Préparé par D'eco Bar & Restoran, le dîner présentera 7 plats salés et sucrés qui, chacun à leur manière, montreront à quel point la nourriture sans déchets peut être diverse et savoureuse. En utilisant des ingrédients locaux, saisonniers et biologiques et en les exploitant au maximum, les convives pourront profiter d'une expérience culinaire à la fois unique et durable. Le partage des connaissances et de l'expérience par-delà les frontières prouve qu'il n'y a pas de différence entre la gastronomie, la nourriture de qualité et le zéro déchet. En commençant par le 1er R, cette étape consiste à refuser les articles ayant un impact négatif sur l'environnement. Elle suggère d'évaluer soigneusement chaque achat que vous faites pour votre restaurant afin d'éliminer les articles dont vous n'avez pas besoin et que vous ne voulez pas voir s'entasser dans les poubelles. L'étape suivante consiste à réduire votre consommation actuelle de ressources. Contrôlez les portions et renouvelez régulièrement votre stock pour réduire les risques de gaspillage d'ingrédients et d'aliments. Pour devenir un restaurant "zéro déchet", il faut comprendre quelle quantité de stock vous</i>

	<i>devez commander. Les épluchures de légumes, les déchets et les restes de nourriture peuvent être utilisés pour créer du compost qui servira à améliorer la qualité du sol. Si ce que nous mangeons détermine notre santé, mangeons des aliments vrais, naturels et préparés avec soin et célébrons notre bien-être !</i>
Coordonnées de contact	
Nom	D'eco Bar&Restaurant
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	Dominikonu str. 15, Vilnius, Lituanie
Téléphone	+370 65054458
Courriel :	restaurantdeco@gmail.com

Production

ZÉRO GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET SOUTIEN AUX ÉTUDIANTS	
Élément	Questions de politique générale
Type d'action clé	<u>Production</u>
Champ d'application	2. <u>Restauration</u> 3. <u>Hôtel</u>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>L'engagement de Sodexo à lutter contre le gaspillage alimentaire tout en fournissant une aide alimentaire aux étudiants a été pris le 22 mars 2021, avec l'introduction des paniers repas.</i>
Public cible	<i>À tous les restaurateurs</i>
Champ	<i>La formation en général</i>
Introduction	<i>Les étudiants subissent de plein fouet les conséquences de la crise sanitaire. Les étudiants les plus précaires, privés des jobs étudiants qui leur permettaient de joindre les deux bouts, ont des difficultés à subvenir à leurs besoins, que ce soit pour financer leurs études, trouver un logement ou se nourrir. Pour leur venir en aide, Sodexo a décidé de s'associer à Phenix et Too Good To Go, deux acteurs majeurs de la lutte contre le gaspillage, pour leur fournir une aide alimentaire dans plusieurs villes de France.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Sodexo (filiale de Sogeres), Too Good To Go, Phenix, associations d'étudiants</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>En France</i>
Contexte	<i>Depuis de nombreuses années, Sodexo est très engagé dans la lutte contre la faim et le gaspillage alimentaire. Depuis 1996, Sodexo, à travers son association Stop Hunger, lutte contre la faim dans le monde. En France, elle redistribue des denrées et des repas invendus à des associations telles que les Restos du Cœur, la Fédération française des banques alimentaires et des associations locales d'aide alimentaire, partout en France et tout au long de l'année. En 2019, les cuisines centrales de Sodexo ont distribué 115 tonnes de surplus alimentaires, soit l'équivalent de plus de 210 000 repas, aux plus démunis.</i>
Objectif	<i>Dans un contexte où la précarité des étudiants a fortement augmenté, Sodexo, en tant qu'acteur de l'enseignement supérieur, s'engage à les soutenir. A travers cette initiative, aux côtés de Phenix et Too Good To Go, ils permettront aux étudiants d'avoir accès à des repas sains et variés cuisinés par nos Chefs, gratuitement ou à prix réduit. Cette action s'inscrit également dans le cadre de leur engagement à lutter contre le gaspillage alimentaire.</i>
Description de la pratique	<i>Pour soutenir les étudiants touchés par la crise sanitaire et qui peinent à se nourrir, Sodexo et sa filiale Sogeres se sont associés à Phenix et Too Good To Go, deux acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Lancée le 22 mars,</i>

	<i>l'opération consiste à faire des dons aux associations qui distribuent des repas aux étudiants et à vendre des paniers repas à prix réduits aux étudiants.</i>
Résultats de la pratique	<i>Près de 2 000 repas par semaine pourraient être destinés aux étudiants, soit : 500 à 1 000 repas hebdomadaires proposés via les associations locales et Phénix, et 450 paniers (l'équivalent de 1 100 repas proposés chaque semaine) à prix réduit via l'application Too Good To Go. Depuis 2018, l'action menée par Sodexo en collaboration avec Too Good To Go a permis de sauver près de 10 000 paniers de la poubelle.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<i>Deux solutions pour la distribution des repas</i> <i>Avec le soutien des associations locales d'étudiants et de Phénix :</i> <i>Pour la première fois, Phénix va mettre en relation les cuisines centrales de Sodexo avec les associations étudiantes d'une quinzaine de villes en France pour distribuer leurs invendus alimentaires aux étudiants. Grâce à sa plateforme technologique et à son réseau de 1 500 associations partenaires, Phénix assurera la logistique, la traçabilité et la qualité des dons pour les 500 à 1 000 repas estimés que Sodexo distribuera chaque semaine. Les étudiants auront accès à des entrées, plats et desserts gratuits, cuisinés par les chefs de Sodexo et distribués au moins une fois par semaine par les associations étudiantes locales.</i> <i>Via l'application Too Good To Go pour récupérer des paniers repas directement dans les cuisines de Sodexo :</i> <i>Too Good To Go va proposer des paniers repas dédiés aux étudiants sur son application pendant trois mois. Chaque panier sera composé de 2 ou 4 repas complets comprenant une entrée, un plat principal avec accompagnement et un dessert, et sera proposé à 2 et 4 euros respectivement, soit 1 euro par repas. Les paniers peuvent être retirés par les étudiants dans l'une des 24 cuisines centrales de Sodexo participant à l'opération dans toute la France, sur présentation de leur carte d'étudiant. 450 paniers, soit l'équivalent de 1 100 repas, devraient être économisés chaque semaine par les étudiants.</i>
Facteurs de réussite	<i>Disposer d'un système logistique permettant de gérer le flux des repas à distribuer en s'appuyant sur des partenaires tels que Too Good To Go ou Phénix. Ainsi que des acteurs locaux tels que les associations d'étudiants qui peuvent organiser un tel dispositif sur la base du volontariat.</i>
Contraintes	<i>Le secteur de la restauration est soumis à une législation spécifique et très importante en termes d'hygiène, de qualité et de traçabilité, il est donc important que, même dans le cadre de la remise de pouvoir, non seulement soi-même mais aussi ses partenaires apportent la même garantie de qualité</i>
Les leçons apprises	<i>Cette bonne pratique a permis à Sodexo de devenir un véritable acteur des attitudes éco-responsables dans le domaine de la restauration collective, d'être solidaire et de renforcer les liens avec les partenaires locaux.</i>
Durabilité	<i>Il y a un réel besoin de ne plus jeter ce qui peut être consommé, et Sodexo est réellement engagé dans cette démarche depuis 2018 et n'a pas l'intention de changer de parti pris.</i>
Transférabilité	<i>Le don de nourriture peut être transposé à tous les domaines de la vie : au travail, à la maison, à l'école.</i>

Conclusion	<i>L'implication d'un groupe comme Sodexo, au rayonnement international, est une opportunité pour changer les habitudes et devenir plus écologique et anti-gaspillage. Leur poids économique est l'occasion d'apporter un réel changement dans le domaine de la gestion et de la valorisation des déchets dans le secteur de la restauration en montrant l'exemple.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	https://www.stop-hunger.org/fr/home.html https://fr.sodexo.com/home.html https://www.sogeres.fr/ https://toogoodtogo.fr/fr https://www.restauration21.fr/restauration21/2021/03/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-%C3%A9tudiants.html https://www.neorestauration.com/article/sodexo-se-mobilise-avec-phenix-et-too-good-to-go-pour-apporter-une-aide-alimentaire-aux-etudiants,56478
Langue(s)	<i>Français</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Pour soutenir les étudiants touchés par la crise sanitaire et qui peinent à se nourrir, Sodexo et sa filiale Sogeres se sont associés à Phenix et Too Good To Go, deux acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Lancée le 22 mars, l'opération consiste à faire des dons aux associations qui distribuent des repas aux étudiants et à vendre des paniers repas à prix réduits aux étudiants.</i></p> <p><i>Près de 2 000 repas par semaine pourraient être destinés aux étudiants, soit : 500 à 1 000 repas hebdomadaires proposés via les associations locales et Phénix, et 450 paniers (l'équivalent de 1 100 repas proposés chaque semaine) à prix réduit via l'application Too Good To Go.</i></p> <p><i>Depuis 2018, l'action menée par Sodexo en collaboration avec Too Good To Go a permis de sauver près de 10 000 paniers de la poubelle.</i></p> <p><i>Deux solutions pour la distribution des repas :</i></p> <p><i>Avec le soutien des associations locales d'étudiants et de Phenix :</i></p> <p><i>Pour la première fois, Phenix va mettre en relation les cuisines centrales de Sodexo avec les associations étudiantes d'une quinzaine de villes en France pour distribuer leurs invendus alimentaires aux étudiants.</i></p> <p><i>Via l'application Too Good To Go pour récupérer des paniers repas directement dans les cuisines de Sodexo :</i></p> <p><i>Too Good To Go va proposer des paniers repas dédiés aux étudiants sur son application pendant trois mois. Chaque panier sera composé de 2 ou 4 repas complets comprenant une entrée, un plat principal avec accompagnement et un dessert, et sera proposé à 2 et 4 euros respectivement, soit 1 euro par repas.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	SODEXO
Entreprise/Institution	SOGERES
Adresse/site web	https://www.sogeres.fr/contact/
Téléphone	
E-mail	

Un chef éco-responsable	
Élément	Questions de politique générale
Type d'action clé	<u>Production</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Restauration</u> 2. <i>Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>En 2019, La Botte d'Asperges a reçu le label " Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants ". Stéphane Bureau, qui est le chef du restaurant de Contres, dans le Loir-et-Cher, a repris l'exploitation du restaurant et a entrepris une transition éco-responsable. Il s'agit de réaliser un bon chiffre d'affaires, mais aussi de prendre en charge son impact social et environnemental. Pour ce faire, le restaurant applique des mesures pour réduire son empreinte carbone et promouvoir une consommation durable.</i>
Public cible	<i>À tous les restaurateurs</i>
Champ	<i>La formation en général</i>
Introduction	<p><i>Être un restaurant éco-responsable, c'est adopter l'écologie dans son restaurant !</i></p> <p><i>Pour y parvenir, le restaurant applique des mesures visant à réduire son empreinte carbone et à promouvoir la consommation durable. Il utilise des systèmes de gestion et des matériaux durables, et propose une gastronomie basée sur le bien-être animal et les produits de l'agriculture durable.</i></p> <p><i>Il est clair que la transformation d'un restaurant traditionnel en un restaurant éco-responsable est un changement majeur, qui implique de repenser la plupart des pratiques de gestion actuelles et de les remplacer par d'autres. En revanche, les bénéfices sont considérables.</i></p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Stéphane Bureau, chef du restaurant La Botte d'Asperges, partenaires et producteurs locaux</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>En France</i>
Contexte	<p><i>Le secteur de la restauration devient de plus en plus écologique, c'est un fait ! La tendance écologique, également appelée "eco-friendly", fait son chemin dans de nombreux restaurants. En effet, les restaurateurs sont de plus en plus préoccupés par l'impact de leur activité sur l'environnement.</i></p> <p><i>Les consommateurs jouent également un rôle important dans ce changement. Ils exigent désormais que les différentes industries accordent plus d'attention à leur impact environnemental et s'orientent davantage vers des restaurants verts. En d'autres termes, les restaurateurs ont toutes les raisons de s'adapter à cette nouvelle demande dans le monde entier.</i></p>
Objectif	<i>Deux raisons peuvent pousser un restaurateur à se mettre au vert : parce que c'est une tendance qui attire de nombreux clients et, surtout, parce qu'il est important de contribuer à la protection de notre planète.</i>

	<i>Ainsi les objectifs peuvent être multiples et divers, mais pour le restaurant La Botte d'Asperges il s'agit principalement de : trier et valoriser ces déchets, réduire sa consommation d'énergie et travailler en circuit court.</i>
Description de la pratique	<i>Agir à tous les niveaux du processus de travail d'un restaurant, des achats au traitement des déchets, en minimisant les pertes, en récupérant, en ajustant et en développant de nouvelles habitudes.</i>
Résultats de la pratique	<i>Cette pratique est quantifiable en termes financiers et volumétriques, mais elle est aussi qualitative par le réseau créé localement et la bonne image de marque qu'elle génère, ce qui a permis au restaurant d'obtenir le label " Eco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants " en 2019.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<p>Tri et recyclage des déchets <i>Les anciens propriétaires des locaux ne triaient pas beaucoup leurs déchets et jetaient l'équivalent de 4 grands conteneurs, aujourd'hui avec la mise en place du tri sélectif (en séparant correctement les restes, en organisant et en gérant leur collecte de manière appropriée) ils sont en moyenne à 3 petits bacs. Pour les déchets organiques, il les confie à leurs 3 moutons et à leurs poules.</i></p> <p>Réduire les emballages en plastique <i>Remplacer fortement l'utilisation du plastique par des sacs compostables et biodégradables.</i></p> <p>Réduire la consommation d'énergie <i>En termes d'énergie, ils utilisent très peu de gaz et optimisent les fours autant que possible (ils utilisent également des méthodes de cuisson moins énergivores). Toutes leurs ampoules sont à basse consommation et le papier de la carte est recyclé.</i></p> <p>Travailler dans un court-circuit <i>Le restaurant a établi des partenariats avec des producteurs locaux pour essayer de valoriser les produits qu'ils ne peuvent pas utiliser. Par exemple, ils se sont aperçus que l'on pouvait faire des gâteaux avec les drêches générées par la production de bières locales. Le restaurateur a donc créé un partenariat avec le producteur de bière : il récupère les drêches, les fait sécher puis les transforme en farine pour créer des gâteaux ! Ce qui intéresse le chef, c'est la philosophie des produits cultivés. Pour lui, l'objectif est d'avoir des produits qui représentent bien sa région et qui sont d'une qualité irréprochable pour qu'il puisse les valoriser en bout de chaîne.</i></p>
Facteurs de réussite	<i>Faire preuve de curiosité, d'intérêt pour les bonnes pratiques utilisées ici et là, et de créativité pour tester de nouveaux modes, exploiter de nouvelles possibilités.</i>
Contraintes	<i>Continuer à progresser chaque jour dans ces bonnes pratiques tout en restant dans la bonne mesure impliquée par les contraintes économiques.</i>
Les leçons apprises	<i>Le fait d'être en contact à la fois avec les producteurs et les clients crée un tissu social solide et permet de valoriser de nombreux produits de la région tout en évitant le gaspillage alimentaire des produits cultivés. Chaque nouveau petit geste, chaque nouvelle idée est un pas de plus vers l'écologie, le bon sens est souvent un retour à un comportement écologique.</i>
Durabilité	<i>Le chef continue de progresser au quotidien dans le domaine de l'écologie, car c'est devenu une façon de travailler et c'est aussi la carte de visite, l'image de marque qu'il a donnée à son restaurant.</i>

Transférabilité	<i>Devenir "vert" peut être transposé à tous les domaines de la vie : au bureau, à la maison, à l'école.</i>
Conclusion	<i>Continuez à faire votre part en trouvant encore et toujours des alternatives au plastique et atteignez le zéro déchet en cultivant au plus près, en transformant les produits cultivés à proximité, et en considérant la chaîne du produit à l'assiette, en incluant également les acteurs locaux</i>
Ressources connexes qui ont été développés	https://www.labottedasperges.com/ http://www.valeco41.fr/pdf/guide%202019-2020.pdf https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/restaurant-eco-responsable https://www.theforkmanager.com/fr-fr/blog/temoignages/parcours-dun-chef-eco-responsable-rencontre-avec-stephane-bureau-chef-du
Langue(s)	<i>Français</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>En 2019, La Botte d'Asperges a reçu le label " Éco-défi des artisans, restaurateurs et commerçants ". Stéphane Bureau, qui est le chef du restaurant de Contres, dans le Loir-et-Cher, a repris l'exploitation du restaurant et a entrepris une transition éco-responsable. Il s'agit de réaliser un bon chiffre d'affaires, mais aussi de prendre en charge son impact social et environnemental. Pour ce faire, le restaurant applique des mesures pour réduire son empreinte carbone et promouvoir une consommation durable.</i></p> <p><i>Deux raisons peuvent pousser un restaurateur à se mettre au vert : parce que c'est une tendance qui attire de nombreux clients et, surtout, parce qu'il est important de contribuer à la protection de notre planète.</i></p> <p><i>Ainsi, les objectifs peuvent être multiples et divers, mais pour le restaurant La Botte d'Asperges, il s'agit principalement de : trier et recycler ces déchets, réduire sa consommation d'énergie et travailler en circuit court.</i></p> <p><i>Le fait d'être en contact à la fois avec les producteurs et les clients crée un tissu social solide et permet de valoriser de nombreux produits de la région tout en évitant le gaspillage alimentaire des produits cultivés.</i></p> <p><i>Chaque nouveau petit geste, chaque nouvelle idée est un pas de plus vers l'écologie, le bon sens est souvent un retour à un comportement écologique.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Stéphane Bureau, chef
Entreprise/Institution	Restaurant La Botte d'Asperges
Adresse/site web	https://www.labottedasperges.com/
Téléphone	02 54 79 50 49
E-mail	

LE RECYCLAGE	
Élément	Questions de politique générale
Type d'action clé	1. <u>Production</u>
Champ d'application	1. <u>Restauration</u> 2. <i>Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Située dans une ancienne gare de la petite ceinture du 18e arrondissement, la Recyclerie a un calendrier rythmé par les "quatre R" : Repenser notre mode de vie, Replanter la ville, Réparer ce qui peut l'être et Recycler nos déchets. Ce café-restaurant atypique dans un cadre exceptionnel dispose d'une ferme urbaine de près de 1000m² avec chèvres et poules. Tous les plats servis sont préparés sur place avec des produits frais et locaux et ce lieu convivial propose également un atelier ouvert, où l'on peut apprendre à bricoler, réparer, créer, prêter, recycler, rencontrer, évoluer... Un véritable espace de partage et de paix, au milieu du tumulte parisien.</i>
Public cible	<i>À tous les restaurateurs</i>
Champ	<i>La formation en général</i>
Introduction	<i>Située dans une ancienne gare de la Petite Ceinture réhabilitée en lieu de vie, la REcyclerie a pour objectif de sensibiliser le public aux valeurs éco-responsables de manière ludique et positive. - Les 3 R = REDUIRE - REUTILISER - RECYCLER Initiatives de collaboration et "faites-le vous-même sont des valeurs qui guident la conception du lieu, son offre de programmation et de restauration. L'objectif de la Recyclerie est de respecter l'environnement en réduisant la consommation, en recyclant les déchets et en les réutilisant au lieu de les jeter.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>L'association Les Amis Recycleurs (pour toute la gestion de la partie programmation du lieu, de la ferme et de l'atelier de René), l'entreprise (pour la partie café et cantine) et la Fondation Veolia.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>En France, mais le modèle a également été exporté à Niamey au Niger (L'OASIS DE NIAMEY) et à Durban en Afrique du Sud (LE BAOBAB DE DURBAN).</i>
Contexte	<i>A l'heure où l'écologie envahit nos vies partout, Stéphane Vatinel a voulu créer un tiers lieu où les gens ont envie d'aller pour partager l'écologie. Le lieu est ouvert tous les jours de 8h à minuit. L'activité principale est le bar-restaurant, mais on y trouve aussi une bibliothèque écologique, des ateliers, des conférences et un espace pour le bricolage. Pour la nourriture locale, on ne peut pas faire plus proche, le jardin se trouve en dessous du restaurant, où sont cultivés de nombreux légumes et herbes nécessaires à la cuisine. Sur le toit, il y a des ruches pour les abeilles, et en bas, des poules mangent les restes.</i>
Objectif	<i>Promouvoir les initiatives de collaboration, sensibiliser les "consommateurs", promouvoir le recyclage... Promouvoir l'économie circulaire et sensible autour des principes du développement durable</i>
Description de la pratique	<i>La recyclerie promeut les principes de la consommation responsable, qui se traduisent tant dans l'offre du bar-restaurant, basée sur des produits frais et</i>

	<i>de saison, que dans les différents événements proposés : Ateliers de bricolage, expositions, potagers, etc.</i>
Résultats de la pratique	<i>La Recyclerie a déjà - a créé 60 emplois à Paris - la valorisation de plus de 7,2 tonnes de déchets en compost</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<p>Au milieu de la banlieue parisienne, quelques poules sont élevées au milieu d'un potager. Ce petit îlot de verdure n'est pas une ferme mais un restaurant : La REcyclerie. Le responsable, Martin Liot, fait pousser des carottes, des radis, des fraises et des poivrons dans sa ferme située à quelques mètres des grands axes routiers. Et pour soutenir ce projet écologique, les habitants du quartier mettent la main à la pâte. Ils déposent leurs déchets organiques dans les bacs à compost du restaurant en échange d'un café au bar.</p> <p>Une équipe engagée Chaque jour, un plat est préparé avec les légumes du jardin et toutes les herbes aromatiques sont cultivées sur place. Certains auront même l'occasion de goûter le miel prélevé directement dans les ruches du jardin. Et ce n'est pas tout. Une partie des bénéfices du restaurant servira à subventionner les ateliers et conférences que l'équipe de la REcyclerie organise pour sensibiliser aux questions environnementales.</p> <p>Le service a été conçu avec un conditionnement en vrac, c'est-à-dire que le vin est servi à partir de la soutireuse. Servir le vin à la cuve est un geste à la fois "écologique" et ludique. La Recyclerie a donc choisi d'installer trois cuves de vin de petits producteurs français : rouge, blanc et rosé.</p> <p>Tous les meubles sont "vieux comme l'or", donc d'occasion.</p>
Facteurs de réussite	<i>Faire preuve de curiosité, d'intérêt pour les bonnes pratiques utilisées ici et là, et de créativité pour tester de nouveaux modes, exploiter de nouvelles possibilités tout en restant ludique pour rester abordable pour le grand public.</i>
Contraintes	<i>Continuer à avancer chaque jour dans ces bonnes pratiques tout en restant dans la bonne mesure qu'impliquent les contraintes économiques et de gestion d'un tel lieu.</i>
Les leçons apprises	<i>Le centre de recyclage est convaincu que l'économie et l'écologie peuvent fonctionner ensemble et c'est ce qu'il fait au quotidien.</i>
Durabilité	<i>Continuer à créer de nouvelles animations, à inclure les acteurs locaux dans leur engagement et à exporter vers d'autres lieux.</i>
Transférabilité	<i>Devenir "vert" peut être transposé à tous les domaines de la vie : au travail, à la maison, à l'école. Et cet endroit est un lieu de rencontre pour apprendre et reproduire ailleurs.</i>
Conclusion	<i>Ce lieu est un modèle pour toutes les structures qui veulent s'inspirer et cherchent à mettre en place/pratiquer une activité plus écologique. Il offre des processus de bout en bout conçus pour inclure l'environnement sous toutes ses formes avec l'être humain.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<p>https://www.larecyclerie.com/ La REcyclerie LinkedIn La Recyclerie - Environnement Green Hotels Paris (greenhotelparis.com)</p>

	Fondation Veolia - Accueil
Langue(s)	Français
Résumé	
Veuillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>A l'heure où l'écologie envahit nos vies partout, Stéphane Vatinel a voulu créer un tiers lieu où les gens ont envie d'aller pour partager l'écologie. Le lieu est ouvert tous les jours de 8h à minuit. L'activité principale est le bar-restaurant, mais on y trouve aussi une bibliothèque écologique, des ateliers, des conférences et un espace pour le bricolage. Pour la nourriture locale, on ne peut pas faire plus proche, le jardin se trouve en dessous du restaurant, où sont cultivés de nombreux légumes et herbes nécessaires à la cuisine. Sur le toit, il y a des ruches pour les abeilles, et en bas, des poules mangent les restes.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Promouvoir les initiatives de collaboration, sensibiliser les "consommateurs", promouvoir le recyclage...</i> <i>Promouvoir l'économie circulaire et sensible autour des principes du développement durable</i> <p><i>La Recyclerie cultive des carottes, des radis, des fraises et des poivrons dans sa ferme située à quelques mètres des routes principales. Et pour soutenir ce projet écologique, les habitants du quartier mettent la main à la pâte. Ils déposent leurs déchets organiques dans les bacs à compost du restaurant en échange d'un café au bar.</i></p> <p><i>Chaque jour, un plat est préparé avec les légumes du jardin et toutes les herbes aromatiques sont cultivées sur place. Certains auront même l'occasion de goûter le miel provenant directement des ruches du jardin.</i></p> <p><i>Le service a été conçu avec des emballages en vrac et tous les meubles sont "vieux comme l'or", donc d'occasion.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Stéphane Vatinel
Entreprise/Institution	La Recyclerie
Adresse/site web	https://www.larecyclerie.com/
Téléphone	+33 1 42 57 58 49
E-mail	

UN RESTAURANT ZÉRO DÉCHET	
Élément	Questions de politique générale
Type d'action clé	<u>Production</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> <u>Restauration</u> Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Mettre en œuvre une véritable démarche zéro déchet dans l'environnement du café-restaurant pour l'ensemble des activités qui composent cette entreprise. Réfléchir et appliquer les 3R et trouver les meilleurs compromis pour garantir un niveau satisfaisant de production zéro déchet.</i>
Public cible	À tous les restaurateurs
Champ	La formation en général

<p>Introduction</p>	<p><i>En septembre 2019, Gabriel Monzerol et ses partenaires ont voulu créer un projet différent, plus proche de leurs valeurs. L'objectif était de minimiser l'empreinte environnementale et les déchets.</i></p> <p><i>Si de nombreuses épiceries s'efforcent de tendre vers le zéro déchet depuis plusieurs années, la pratique est beaucoup plus rare dans les entreprises de restauration, car dans ce cas, la charge organisationnelle repose uniquement sur le personnel en cuisine et au moment du service et non sur le consommateur final.</i></p>
<p>Parties prenantes et partenaires, organisme de financement</p>	<p><i>Fournisseurs locaux, café zéro déchet Le 5e, Verdun, la municipalité, les entreprises de collecte de déchets organiques ou recyclés.</i></p>
<p>Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique</p>	<p><i>Au Canada (Montréal)</i></p>
<p>Contexte</p>	<p><i>La conscience climatique frappe de plus en plus à la porte des restaurants. Ceux-ci cherchent donc à répondre à la crise environnementale en essayant de réduire le gaspillage alimentaire</i></p> <p><i>Jusqu'à 30% de la production mondiale est gaspillée chaque année, dont 9% provient de l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie, selon la Table québécoise sur la saine alimentation. Les restaurants de Montréal et des environs ne font pas exception</i></p>
<p>Objectif</p>	<p><i>Lancez un mouvement : prouvez que le zéro déchet est accessible aux entreprises aussi, et que chacun peut le faire à son niveau : ne restez pas seul mais faites partie d'un mouvement.</i></p>
<p>Description de la pratique</p>	<p>Acheter en vrac (par exemple, des épices, des légumes, etc.) auprès de partenaires locaux, en précisant qu'ils ne veulent pas utiliser d'emballage, mais simplement mettre les produits directement dans des boîtes.</p> <p><i>Pour les herbes et les pousses, ils s'approvisionnent auprès d'une ferme urbaine qui cultive des plantes en hydroponie. Les cofondateurs du Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher et Gabriel Roy Doyon, ont mis en place un modèle ultra-local : ils parcourent moins de 20 kilomètres et peuvent effectuer des livraisons à vélo. Ils livrent leurs pousses en pleine terre, sur des plateaux qu'ils récupèrent d'une fois sur l'autre : rien ne se perd et tout se ramasse.</i></p> <p><i>Pour l'huile (qui sert à cuire les frites, l'un des plats les plus populaires) : pas besoin de l'acheter en bidon, le précieux liquide est transporté jusqu'au restaurant par un camion-citerne, qui déverse son chargement directement dans la cuve de 330 litres du restaurant. Ces réservoirs ont une durée de vie de 20 ans, contrairement aux bidons de 16 litres, qui sont ensuite jetés pour être recyclés.</i></p> <p>Refusez et faites votre propre</p> <p><i>L'équipe a dû faire une croix sur certains aliments impossibles à concilier avec la philosophie du restaurant (comme la volaille qui est souvent suremballée, ou les tortillas qui sont quasiment impossibles à trouver en vrac, ou encore les ingrédients des cocktails). Enfin, tout ce qui est conditionné en 10 par les fournisseurs, ils ont choisi de ne pas l'acheter et de le fabriquer eux-mêmes. Ils</i></p>

	<p>ont donc choisi de faire beaucoup de choses en interne : tortillas, pain, croûtons et chapelure.... Le chef fait aussi ses propres saucisses.</p> <p>Au bar, le mixologue Luca Langelier, copropriétaire du restaurant, concocte des sirops et des jus maison à chaque saison (par exemple avec les canneberges, ils produisent de grandes quantités de jus au plus fort de la saison pour pouvoir l'utiliser toute l'année).</p> <p>Dans la salle à manger, les clients reçoivent des serviettes en tissu faites à la main au lieu de celles en papier. Et les frites sont servies sans papier sulfurisé dans leur panier. Selon Gabriel, ce sont des choses très faciles à éviter.</p> <p>Recyclage (upcycling) :</p> <p>Même le mobilier et la décoration ont été conçus avec des matériaux recyclés : le comptoir est fait de solives de plancher qui sont des résidus de chantier, les bancs sont des palettes de bois recyclées et les luminaires sont faits de tuyaux usagés.</p>
Résultats de la pratique	<p>La plupart de leurs déchets sont du compost et des restes de table. Ils remplissent deux poubelles de 40 litres chaque semaine.</p> <p>Ils ont également un système de recyclage, avec des boîtes en carton provenant de certaines livraisons.</p> <p>Pour les ordures, ils remplissent un sac en moyenne toutes les quatre à six semaines.</p>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<p>En termes de budget, c'est assez classique : la main d'œuvre est plus chère car il y a plus de choses à faire. Mais en réduisant les produits transformés et en optimisant chaque ingrédient, ils parviennent à faire des économies.</p> <p>Le menu, qui change selon les saisons, est inscrit à la craie sur d'immenses ardoises. En novembre 2021, les prix vont d'une poutine à 9 dollars à une assiette de burger végétalien à 19 dollars avec accompagnements.</p>
Facteurs de réussite	<p>C'est beaucoup de réflexion dès la conception du restaurant car il faut mettre en place des procédures d'exploitation qui soient claires pour les employés : mais une fois que la machine est en marche, ça se fait tout seul.</p> <p>S'entourer de partenaires locaux qui partagent les mêmes convictions</p>
Contraintes	<p>Il devrait y avoir plus de soutien mutuel dans le secteur de la restauration sans déchets. C'est déjà un environnement assez compétitif. Il y a place pour plus de coopération</p> <p>Le secteur manque d'incitations à produire moins de déchets. Tout d'abord, la ville ne collecte pas le compost des entreprises, les restaurants doivent donc se tourner vers un service privé qui collecte la matière organique à la demande (et il existe de nombreux prestataires de services avec des tarifs très différents - il faut choisir !). Le stockage du compost en attendant la collecte peut également poser des problèmes sanitaires.</p>
Les leçons apprises	<p>En matière de réduction des déchets, il vaut mieux avoir 1000 personnes qui le font imparfaitement qu'une seule personne qui le fait parfaitement.</p>
Durabilité	<p>Lancez un mouvement</p> <p>Lorsqu'on lui demande ce que Gabriel Monzerol dirait aux restaurateurs qui souhaiteraient adopter le concept de zéro déchet, il est sans équivoque : Allez-y ! Nous ne voulons pas être les seuls. Nous voulons que cela devienne un mouvement !</p>
Transférabilité	<p>L'approche et la philosophie du zéro déchet peuvent être transposées à tous les domaines de la vie : au bureau, à la maison, à l'école.</p>

Conclusion	<i>L'aboutissement de ce projet montre que c'est possible, et c'est la volonté des fondateurs du pub Cale.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	
Langue(s)	<i>Français</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>En septembre 2019, Gabriel Monzerol et ses partenaires ont voulu créer un projet différent, plus proche de leurs valeurs. L'objectif était de minimiser l'empreinte environnementale et les déchets.</i></p> <p><i>Si de nombreuses épiceries s'efforcent de tendre vers le zéro déchet depuis plusieurs années, la pratique est beaucoup plus rare dans les entreprises de restauration, car dans ce cas, la charge organisationnelle repose uniquement sur le personnel en cuisine et au moment du service et non sur le consommateur final.</i></p> <p><i>Leur objectif : lancer un mouvement, prouver que le zéro déchet est accessible aux entreprises aussi, et que chacun peut le faire à son niveau : ne pas être seul mais faire partie d'un mouvement.</i></p> <p>Acheter en vrac (par exemple, des épices, des légumes, etc.) auprès de partenaires locaux, en précisant qu'ils ne veulent pas utiliser d'emballage, mais simplement mettre les produits directement dans des boîtes.</p> <p><i>Pour les herbes et les pousses, ils s'approvisionnent auprès d'une ferme urbaine qui cultive des plantes en hydroponie. Les cofondateurs du Laboratoire grenouille rouge (Redfroglab), Guillaume Dagher et Gabriel Roy Doyon, ont mis en place un modèle ultra-local : ils parcourent moins de 20 kilomètres et peuvent effectuer des livraisons à vélo. Ils livrent leurs pousses en pleine terre, sur des plateaux qu'ils récupèrent d'une fois sur l'autre : rien ne se perd et tout se ramasse.</i></p> <p><i>Pour l'huile (qui sert à cuire les frites, l'un des plats les plus populaires) : pas besoin de l'acheter en bidon, le précieux liquide est transporté jusqu'au restaurant par un camion-citerne, qui déverse son chargement directement dans la cuve de 330 litres du restaurant. Ces réservoirs ont une durée de vie de 20 ans, contrairement aux bidons de 16 litres, qui sont ensuite jetés pour être recyclés.</i></p> <p>Refusez et faites votre propre</p> <p><i>L'équipe a dû faire une croix sur certains aliments impossibles à concilier avec la philosophie du restaurant (comme la volaille qui est souvent suremballée, ou les tortillas qui sont quasiment impossibles à trouver en vrac, ou encore les ingrédients des cocktails). Enfin, tout ce qui est conditionné en 10 par les fournisseurs, ils ont choisi de ne pas l'acheter et de le fabriquer eux-mêmes. Ils ont donc choisi de faire beaucoup de choses en interne : tortillas, pain, croûtons et chapelure.... Le chef fait aussi ses propres saucisses.</i></p> <p><i>Au bar, le mixologue Luca Langelier, copropriétaire du restaurant, concocte des sirops et des jus maison à chaque saison (par exemple, avec les canneberges, ils produisent de grandes quantités de jus au plus fort de la saison pour pouvoir les utiliser toute l'année).</i></p> <p><i>Dans la salle à manger, les clients reçoivent des serviettes en tissu faites à la main au lieu de celles en papier. Et les frites sont servies sans papier sulfurisé dans leur panier. Selon Gabriel, ce sont des choses très faciles à éviter.</i></p> <p>Recyclage (upcycling) :</p>

	<p><i>Même le mobilier et la décoration ont été conçus avec des matériaux recyclés : le comptoir est fait de solives de plancher qui sont des résidus de chantier, les bancs sont des palettes de bois recyclées et les luminaires sont faits de tuyaux usagés.</i></p> <p><i>Il est important que chacun agisse à son niveau et se souvienne qu'en matière de réduction des déchets, il vaut mieux avoir 1000 personnes qui le font imparfaitement qu'une seule personne qui le fait parfaitement.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Gabriel Monzerol
Entreprise/Institution	La Cale - pub zéro déchet
Adresse/site web	https://www.la-cale.com/presse
Téléphone	514.360.0634
E-mail	info@la-cale.com

DEVENIR UN TRAITEUR "ZÉRO DÉCHET"	
Élément	Questions de politique générale
Type d'action clé	<u>Production</u>
Champ d'application	<u>Restauration</u> <i>Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Devenir un traiteur zéro déchet en utilisant des contenants réutilisables : comment le faire en pratique avec les conseils de 3 entreprises du domaine.</i>
Public cible	<i>À tous les restaurateurs</i>
Champ	<i>La formation en général</i>
Introduction	<i>La volonté de passer à des contenants réutilisables pour un traiteur peut être vue comme une question d'éthique, ou parce que l'on sait que les déchets envahissent les océans, que leur gestion et leur recyclage coûtent cher aux collectivités, et donc aux professionnels et aux citoyens, et qu'il faut donc les réduire. Mais surtout, en y regardant de plus près, on s'aperçoit que travailler avec des contenants réutilisables n'est pas si compliqué, et peut même apporter beaucoup d'avantages à un traiteur : c'est le retour que nous avons reçu des 3 partenaires Les Empotés, Meal Merci et The Good Place.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Trois partenaires Les Empotés, Meal Merci et The Good Place , société RECONCIL</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>En France</i>
Contexte	<i>En France, près de 350 millions de tonnes de déchets sont produites chaque année, soit environ 11 tonnes chaque seconde. Le secteur de la livraison à domicile a généré à lui seul plus de 600 millions d'emballages à usage unique en France en 2019.</i>

	<p><i>C'est pourquoi Reconcil développe des boucles de réutilisation pour rendre possible la consommation zéro déchet en dehors du foyer et pour promouvoir les contenants réutilisables lorsqu'ils peuvent remplacer les contenants jetables.</i></p> <p><i>Concernant les 3 partenaires :</i></p> <p><i>Les Empotés livrent des plateaux-repas d'entreprise dans des bocaux en verre. Dès le début, en 2019, l'utilisation de contenants réutilisables a fait partie du projet.</i></p> <p><i>- Meal Merci livre également des plateaux repas aux entreprises dans des bocaux en verre, et propose également un service de traiteur événementiel. Comme pour Les Empotés, l'utilisation de contenants réutilisables fait partie de l'ADN de l'entreprise, et s'inscrit dans une démarche éco-responsable plus large : utilisation de produits de saison et locaux, livraison à vélo, etc.</i></p> <p><i>- The Good Place installe des cafétérias dans les entreprises, et propose une partie des repas dans des récipients réutilisables.</i></p>
<p>Objectif</p>	<p><i>Chaque année, on évite plus d'emballages à usage unique que l'année précédente et le recours à la réutilisation des emballages alimentaires se démocratise.</i></p>
<p>Description de la pratique</p>	<p><i>L'organisation du traiteur zéro déchet : la clé du succès</i></p> <p><i>Le premier constat partagé par les trois partenaires est que les contenants réutilisables nécessitent beaucoup de logistique. Alors que les barquettes jetables sont toutes légères, s'empilent sans prendre de place et disparaissent de votre vie dès le départ du client, les bocaux en verre ou les contenants réutilisables en plastique sont plus lourds, prennent plus de place, doivent être ramassés deux fois (livraison et retour), et lavés. En d'autres termes : plus d'organisation, plus de stockage, plus de manutention, et finalement plus de temps de travail.</i></p> <p><i>Cependant, les trois partenaires sont d'accord sur un point : la plus grande tâche est de trouver une organisation qui fonctionne. Et pour cela, c'est surtout quand on commence à les utiliser qu'il faut du temps et de la réflexion pour trouver de nouveaux processus et changer ses habitudes.</i></p> <p><i>Chaque traiteur peut donc trouver sa propre façon de travailler avec l'expérience, mais nos partenaires s'accordent sur deux façons de se simplifier la vie :</i></p> <p><i>S'entourer de prestataires de services</i>, notamment pour le lavage et le transport des conteneurs. Tous trois sont clients de notre service de lavage de conteneurs réutilisables.</p> <p><i>Pour Mathilde de Meal Merci, le secret est de rentabiliser toute cette manutention en livrant plusieurs repas dans un même lieu. Par exemple, dans une entreprise !</i></p>
<p>Résultats de la pratique</p>	<p><i>Retour à la cuisine, rien que la cuisine !</i></p> <p><i>Un autre aspect dont les trois partenaires se félicitent est le retour à leur cœur de métier : la cuisine, et non la manipulation ou la gestion des stocks de conteneurs, puisque toute la logistique (lavage, livraison) est assurée par un ou plusieurs prestataires de services.</i></p> <p><i>Et, cerise saisonnière sur le gâteau vert, ces nouveaux récipients permettent d'expérimenter de nouvelles façons de façonner les aliments, laissant libre cours à l'imagination des cuisiniers créatifs : "Avec les bocaux en verre, nous pouvons disposer les choses en couches, de manière plus verticale. Cela permet de mieux voir les ingrédients et de mettre en valeur nos plats", explique Franck.</i></p>

Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<i>Grâce à l'engagement de leurs partenaires et des consommateurs, les solutions de Reconcil ont déjà permis d'éviter plus de 175 000 emballages à usage unique, ce qui reste malheureusement peu par rapport à la montagne de déchets produite chaque année.</i>
Facteurs de réussite	<i>L'utilisation de conteneurs réutilisables dans le secteur de la restauration fonctionne si vous vous entourez des bonnes personnes et trouvez la bonne organisation.</i>
Contraintes	<i>Une logistique lourde (impliquant dans tous les cas beaucoup de manipulations) qui nécessite souvent le recours à des prestataires de services : ainsi, au final, les produits réutilisables ne sont pas moins chers que les produits jetables.</i>
Les leçons apprises	Zéro déchet pour attirer les clients éco-responsables <i>Le fonctionnement en zéro déchet est un argument qui séduit une autre clientèle. Au vu des retours de ses clients, Pierre, cogérant des Empotés, résume : " Les gens viennent chez nous parce que nous sommes un traiteur zéro déchet. Après, pour qu'ils restent, il faut être bon, bien sûr, et avoir la qualité qui va avec...". Mais le zéro déchet est clairement la raison pour laquelle les gens viennent en premier lieu. Franck de The Good Place le confirme : 6 mois après avoir commencé à utiliser les conteneurs Reconcil, il peut constater un impact clair sur les clients et les réactions.</i>
Durabilité	<i>Pour aller plus loin, des ateliers de sensibilisation, une communication renforcée sur l'utilisation des méthodes zéro déchet ou de nouvelles actions (comme les dépôts numériques) permettront de poursuivre sur cette voie du zéro déchet.</i>
Transférabilité	<i>Les conteneurs réutilisables peuvent être utilisés dans tous les autres domaines d'activité ou de vie : dans les affaires, à la maison, à l'école...</i>
Conclusion	<i>Alors, faut-il opter pour des récipients réutilisables ? Pour Franck, rester avec des contenants à usage unique n'est de toute façon pas une option : "Même si on ne le fait pas par conviction, on sait qu'il faudra bien passer aux contenants réutilisables à un moment donné. Alors autant le faire sans avoir la contrainte ultime, en testant plusieurs formules", résume-t-il. Et pour Mathilde de Meal Merci, ce passage obligé est aussi un nouveau monde plein de promesses qui s'ouvre : " C'est le bon moment pour le faire. Il y a beaucoup d'acteurs qui se bougent pour faciliter tout cela. Un réseau s'est mis en place, il y a de plus en plus de solutions. C'est très intéressant, formateur et enrichissant de pouvoir participer à ce changement !</i>
Ressources connexes qui ont été développés	https://les-empotes.com/ https://www.meal-merci.fr/ http://thegoodplace.fr/
Langue(s)	Français
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<i>Devenir un traiteur zéro déchet en utilisant des contenants réutilisables : comment le faire en pratique avec les conseils de 3 entreprises du domaine.</i> <u>L'organisation du</u> traiteur zéro déchet : la clé du succès <i>Le premier constat partagé par les trois partenaires est que les contenants réutilisables nécessitent beaucoup de logistique. Alors que les barquettes jetables sont toutes légères, s'empilent sans prendre de place et disparaissent de votre vie dès le départ du client, les bocaux en verre ou les contenants réutilisables en plastique sont plus lourds, prennent plus de place, doivent être</i>

	<p>ramassés deux fois (livraison et retour), et lavés. En d'autres termes : plus d'organisation, plus de stockage, plus de manutention, et finalement plus de temps de travail.</p> <p>Cependant, les trois partenaires sont d'accord sur un point : la plus grande tâche est de trouver une organisation qui fonctionne. Et pour cela, c'est surtout quand on commence à les utiliser qu'il faut du temps et de la réflexion pour trouver de nouveaux processus et changer ses habitudes.</p> <p>Chaque traiteur peut donc trouver sa propre façon de travailler avec l'expérience, mais nos partenaires s'accordent sur deux façons de se simplifier la vie :</p> <p>S'entourer de prestataires de services, notamment pour le lavage et le transport des conteneurs. Tous trois sont clients de notre service de lavage de conteneurs réutilisables.</p> <p>Pour Mathilde de Meal Merci, le secret est de rentabiliser toute cette manutention en livrant plusieurs repas dans un même lieu. Par exemple, dans une entreprise !</p> <p>Grâce à l'engagement de leurs partenaires et des consommateurs, les solutions proposées par Reconcil ont déjà permis d'éviter plus de 175 000 emballages à usage unique, ce qui est malheureusement encore très peu par rapport à la montagne de déchets produits chaque année.</p> <p>Grâce à l'engagement de leurs partenaires et des consommateurs, les solutions de Reconcil ont déjà permis d'éviter plus de 175 000 emballages à usage unique, ce qui reste malheureusement peu par rapport à la montagne de déchets produite chaque année.</p>
Coordonnées de contact	
Nom	
Entreprise/Institution	Réconcilier
Adresse/site web	https://www.reconcil.fr/a-propos-reconcil/
Téléphone	06 68 06 54 45
E-mail	hello (at) reconcil.fr

Cuisine naturelle et populaire : Restauration sans déchets	
Élément	Questions de politique générale
Type d'action clé	<u>Production</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Restauration</u> 2. Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Les dames de la cantine proposent une cuisine engagée et une approche zéro déchet dans toutes leurs activités : des achats au service client.</i>
Public cible	<i>À tous les restaurateurs</i>
Champ	<i>La formation en général</i>
Introduction	<i>Les Dames de la cantine sont nées, sur les bancs de l'Institut Paul Bocuse, de la rencontre entre Juliette Plailly et Guillaume Wohlbang. Guillaume Wohlbang n'est pas un inconnu pour les lecteurs réguliers d'Hétéroclite, puisqu'il collabore au magazine depuis de nombreuses années. Cela témoigne de l'engagement réel des Dames de la cantine pour les questions LGBT+ et féministes. Si leur</i>

	<i>proposition " zéro déchet " a rapidement séduit les acteurs culturels locaux comme Les Subsistances, la Villa Gillet ou l'association œuvrant pour l'égalité des sexes HF Auvergne-Rhône-Alpes, les Dames de la cantine ne sont pas seulement un traiteur institutionnel et s'adressent également aux particuliers.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Les dames de la cantine,</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>En France, dans la ville de Lyon</i>
Contexte	<i>Nouveaux chevaux de bataille : l'anti-gaspillage et le zéro déchet. Une problématique qui touche notamment la livraison de repas, puisque les grands acteurs du secteur ont été sommés par le ministère de l'Écologie de se pencher sur leurs déchets. Mais aussi la haute cuisine : par exemple, Mauro Colagreco a engagé son restaurant trois étoiles de la Côte d'Azur sur la voie du sans plastique. C'est la vue de plages souillées au Mexique qui l'aurait sensibilisé à cette problématique. Entre les industriels et les restaurants étoilés, il existe de petites structures qui prennent le sujet en main, comme Des Dames de la Cantine. Juliette et Guillaume sont les gérants et les cuisiniers. Ils se sont rencontrés à l'Institut Paul Bocuse en 2018 et ont décidé de créer un projet autour de leurs passions : la cuisine populaire, la culture et l'écologie. Les Dames est la branche alimentaire du Groupe Unagi, acteur majeur dans le domaine des médias (Le Petit Bulletin, City Crunch, etc.), de la communication (Agence Tintamarre) et de l'événementiel (Peinture Fraîche, Lyon Bière Festival).</i>
Objectif	<i>Travailler sur trois créneaux : événements, restauration et traiteur en proposant une cuisine populaire et naturelle.</i>
Description de la pratique	<i>Les dames de la cantine proposent une cuisine engagée et une démarche zéro déchet en :</i> <ul style="list-style-type: none"> - respecter les produits saisonniers - proposer des produits issus de l'agriculture biologique ou durable - travailler avec des producteurs locaux et s'engager dans une démarche respectueuse de l'environnement et de la qualité des produits - utiliser de la vaisselle vintage et réutilisable - Encourager les achats en gros pour éviter l'utilisation d'emballages. - choisir également les fournisseurs qui s'engagent à ne pas produire de déchets - travailler sur l'anti-gaspillage, notamment dans la cuisine, en utilisant au maximum les produits (épluchures, pelures, etc.)
Résultats de la pratique	<i>Écotable répertorie les restaurants et traiteurs qui ont une démarche éco-responsable. Grâce à des critères précis (pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique, tri et recyclage des biodéchets, ...) et une analyse approfondie (des factures, des fournisseurs, ...) un, deux ou trois écotables sont attribués. Les Dames de la Cantines sont fières d'avoir obtenu 3 écotables.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<i>S'adapter et rebondir, comme par exemple : pendant les restrictions sanitaires, les Dames de la Cantine proposent une fois par semaine, le mercredi, de commander un repas confectionné par les Dames servi dans un plat en verre et transportable dans un tissu noué à la manière du furoshiki japonais, à retirer</i>

	<i>chez Vins Nature, rue du Plat à Lyon. Les plats peuvent ensuite être rapportés dans le lieu partenaire de La Gamelle Consignée le plus proche.</i>
Facteurs de réussite	<i>Portez une attention particulière à l'approvisionnement auprès des fournisseurs et soyez à l'affût pour changer les mauvaises habitudes En plus de leur dimension éco-responsable, elles ont une approche résolument inclusive qui tend à attirer un public plus large. Les Dames de la cantine sont engagées de longue date dans les luttes LGBT+ et féministes. Il est donc possible de faire appel à elles pour organiser des buffets pour des mariages entre personnes de même sexe, des PACS et autres cérémonies.</i>
Contraintes	<i>La vaisselle réutilisable est coûteuse à manipuler et moins facile sur le plan logistique. Et les clients doivent être sensibilisés à la démarche : il faut les éduquer pour les inciter à consommer différemment, voire à le faire par eux-mêmes</i>
Les leçons apprises	<i>Continuez à vous remettre en question pour continuer à avancer dans ce domaine.</i>
Durabilité	<i>Avoir une communication liée à l'engagement, comme le partage de bons conseils pour revisiter des plats gastronomiques en version anti-gaspillage ou l'art de cuisiner avec les restes, qu'ils partagent sur leur compte Instagram.</i>
Transférabilité	<i>Nous pouvons adopter une approche zéro déchet et anti-gaspillage dans tous les autres domaines d'activité : école, entreprise, famille.</i>
Conclusion	<i>Développer une démarche zéro déchet en tant que traiteur est une contrainte, certes, mais cela rend créatif, vertueux.... C'est l'avenir, il faut s'y mettre et de plus en plus d'acteurs sont sur le marché pour apporter des solutions.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>https://ecotable.fr/fr https://www.cma-lyonrhone.fr/actualites/portrait-dartisan-semaine-europeenne-de-reduction-des-dechets</i>
Langue(s)	<i>Français</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Les Dames de la cantine sont nées, sur les bancs de l'Institut Paul Bocuse, de la rencontre entre Juliette Plailly et Guillaume Wohlbang. Guillaume Wohlbang n'est pas un inconnu pour les lecteurs réguliers d'Hétéroclite, puisqu'il collabore au magazine depuis de nombreuses années. Cela témoigne de l'engagement réel des Dames de la cantine pour les questions LGBT+ et féministes. Si leur proposition " zéro déchet " a rapidement séduit les acteurs culturels locaux comme Les Subsistances, la Villa Gillet ou l'association œuvrant pour l'égalité des sexes HF Auvergne-Rhône-Alpes, les Dames de la cantine ne sont pas seulement un traiteur institutionnel et s'adressent également aux particuliers. Les dames de la cantine proposent une cuisine engagée et une démarche zéro déchet en :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• respecter les produits saisonniers</i> <i>• proposer des produits issus de l'agriculture biologique ou durable</i> <i>• travailler avec des producteurs locaux et s'engager dans une démarche respectueuse de l'environnement et de la qualité des produits</i> <i>• utiliser de la vaisselle vintage et réutilisable</i> <i>• Encourager les achats en gros pour éviter l'utilisation d'emballages.</i> <i>• choisir également les fournisseurs qui s'engagent à ne pas produire de déchets</i> <i>• travailler sur l'anti-gaspillage, notamment dans la cuisine, en utilisant au maximum les produits (épluchures, pelures, etc.)</i>

Portez une attention particulière à l'approvisionnement des fournisseurs et soyez à l'affût pour changer les mauvaises habitudes. En plus de leur dimension éco-responsable, elles ont une approche résolument inclusive qui tend à attirer un public plus large. Les Dames de la cantine sont engagées de longue date dans les luttes LGBT+ et féministes. Il est donc possible de faire appel à elles pour organiser des buffets pour les mariages entre personnes de même sexe, les PACS et autres cérémonies.

Développer une démarche zéro déchet en tant que traiteur est une contrainte, certes, mais cela rend créatif, vertueux.... C'est l'avenir, il faut s'y mettre et de plus en plus d'acteurs sont sur le marché pour apporter des solutions.

Coordonnées de contact

Nom	Juliette et Guillaume
Entreprise/Institution	Les dames de la cantine
Adresse/site web	https://lesdamesdelacantine.fr/index.html
Téléphone	06 58 83 03 94
E-mail	contact@lesdamesdelacantine.fr

Staramaki - la paille de blé

Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<u>Production</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> <u>Restauration</u> <u>Hôtel</u>
Brève description de la technique ou de la méthode	<p>Le staramaki, une forme alternative de paille à boire, fabriquée à partir de blé, est cultivé et produit à Kilkis, en Grèce.</p> <p>Il est créé par une entreprise coopérative sociale basée dans une zone rurale, soutient l'environnement, l'économie rurale locale et offre une possibilité d'emploi aux groupes sociaux vulnérables.</p>
Public cible	<i>Consommateurs</i>
Champ	<i>Alimentation et boissons</i>
Introduction	<p><i>Staramaki a été produit pour la première fois en 2019, avec ses propres ressources, dans une toute petite base de production à l'extérieur de Kilkis. Son idée initiale et l'ensemble du processus, de la production à l'emballage, sont restés les mêmes. L'objectif est de fournir au marché et aux consommateurs individuels un article très couramment utilisé qui est 100% écologique et qui, en même temps, soutient l'économie et la société locales.</i></p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<p>-EKETA (Centre national de recherche et de développement technologique) https://www.certh.gr/root.en.aspx</p> <p>-AMDeLAB (Les laboratoires de recherche de l'Université Aristote de Thessalonique) http://amdelab.physics.auth.gr/index-en.htm</p> <p>-ALIMENT LAB (The Microbiological and Chemical Laboratory of Food & Water) https://www.alimentlab.gr/en/</p> <p>-IEYP (Institut des ressources en sols et en eau) https://www.swri.gr/index.php/en/</p> <p>Soutenu par :</p> <p>-Beneficial Returns (USA)</p> <p>-Global Whole Being Fund (USA)</p>

Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Production : Kilkis, Grèce Couverture : Grèce
Contexte	<i>En Grèce, plus d'un milliard de pailles en plastique sont utilisées chaque année. Staramaki est créé par le grain naturel lui-même, remplaçant de la meilleure façon les pailles en plastique jetables. À Kilkis, le pourcentage de terres qui présentent un risque élevé de désertification atteint 72 %. Certaines des pratiques agricoles utilisées dans l'agriculture régénérative, qui contribuent à la protection des sols, sont examinées et mises en œuvre par l'entreprise coopérative sociale. En Grèce, le pourcentage d'extrême pauvreté touche 15%. Produit par une entreprise coopérative sociale, qui appartient à tous ceux qui contribuent à son développement et fournit du travail aux personnes qui en ont le plus besoin. Enfin, ce produit est fabriqué conformément aux strictes réglementations européennes relatives aux matériaux en contact avec les aliments.</i>
Objectif	<i>Présenter un produit écologique, durable, végétalien et éthique.</i>
Description de la pratique	<p>A) <i>Récolte : Les tiges sont récoltées mécaniquement et ramassées à la main, après avoir enlevé l'inflorescence destinée à l'alimentation. Champs de culture à Kilkis, Gorgopi et Archangelos Pella</i></p> <p>B) <i>Stockage : Les tiges sont stockées en fonction de l'origine et de la date de récolte dans des grands sacs désignés qui permettent de les aérer. La pièce est équipée de déshumidificateurs industriels qui contrôlent le taux d'humidité.</i></p> <p>C) <i>Sélection : Toutes les tiges ne peuvent pas devenir des pailles. Le tri, la recherche des nœuds et la coupe à la bonne taille sont des procédures qui sont actuellement effectuées à la main.</i></p> <p>D) <i>La coupe : Les tiges sont coupées à la main, à l'aide de ciseaux en acier inoxydable de forme spéciale.</i></p> <p>E) <i>Prélavage : Les tiges coupées sont immergées dans des cuves en acier inoxydable préchauffées, spécialement conçues pour le staramaki.</i></p> <p>F) <i>Ébullition : Les tiges liquides sont ensuite placées dans les cuves d'ébullition.</i></p> <p>G) <i>Saupoudrage : les tiges sont saupoudrées après chaque étape.</i></p> <p>H) <i>Laver : La machine à laver industrielle des aliments complète le processus de lavage</i></p> <p>I) <i>Séchage : Les tiges sont placées dans des chambres de séchage à air chaud.</i></p> <p>J) <i>Contrôle : Chaque souche est contrôlée séparément avant l'étape finale de l'emballage.</i></p> <p>K) <i>Les tiges sont ensuite emballées selon la commande.</i></p> <p><i>Personnes impliquées :</i></p>

	<p><i>Directeur général</i> <i>Directeur de la production</i> <i>Responsable de la qualité</i> <i>Directeur des ventes</i> <i>Directeur des RH</i> <i>Superviseur de la stérilisation</i> <i>Superviseur de la coupe</i></p>
Résultats de la pratique	<p><i>En 2021, l'entreprise coopérative a réussi à produire et à offrir 8% du marché total de la paille en Grèce. Ils espèrent augmenter ce pourcentage chaque année.</i></p>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<p><i>Le processus lui-même, comme analysé ci-dessus. Lors de la production d'un kilo de pailles en bioplastique, 247 grammes de dioxyde de carbone sont libérés. En revanche, chaque plant de blé capte 11 grammes de dioxyde de carbone pendant sa croissance. En outre, le staramaki est un produit naturel qui se décompose complètement, dans des conditions naturelles.</i></p>
Facteurs de réussite	<p><i>A) Procédures de stérilisation non thermique des tiges de blé</i> <i>Étudier les résultats de diverses technologies durables émergentes, lumière UV-visible proche (NUS-Vis), lumière UV continue (UV 254nm), impulsions lumineuses de haute intensité (HILP), ultrasons (US).</i></p> <p><i>B) Les laboratoires de recherche de l'Université Aristote de Thessalonique effectuent des tests et des analyses supplémentaires qui enrichissent notre base de données.</i></p> <p><i>C) Conversion de la biomasse en énergie</i> <i>Chaudière à combustion à échelle pilote qui utilisera la biomasse agricole et urbaine comme combustible. La gestion efficace de nos résidus de production comme la combustion de la biomasse, offre la possibilité de réaliser une ligne de production plus verte, en réduisant les coûts de production.</i></p> <p><i>D) Caractéristiques morphologiques des génotypes de blé</i> <i>Mesure d'une série de caractéristiques anatomiques et chimiques de diverses variétés de grains à tige creuse. Évaluation des espèces de blé de différentes régions de Grèce en termes de caractéristiques physico-chimiques pour la production de pailles de haute qualité. Les variétés sélectionnées seront évaluées pour leur adéquation et seront testées en production.</i></p> <p><i>E) L'agriculture régénérative contribue à la rétention du carbone dans le sol et à la biomasse surnageante, ce qui permet d'inverser les tendances mondiales actuelles en matière de concentration de carbone dans l'atmosphère.</i> <i>La manière conventionnelle de cultiver les céréales, vise principalement à maximiser la productivité d'une seule espèce. Staramaki adopte un système de principes et de pratiques culturelles qui conduit à une augmentation de la biodiversité, à l'enrichissement des sols et à l'amélioration de l'aquifère (par exemple, rotation des cultures avec des légumineuses).</i></p>

	<p>F) Application expérimentale de résidus de café pour une utilisation immédiate en agriculture comme conditionneur de sol</p> <p>Avec l'aide de l'ONG Incommon (https://incommon.gr/), nous collectons le café usagé dans les cafés de Kilkis et de Thessalonique en leur donnant en échange des pailles Staramaki neuves. Le café usagé est composté et transformé en matière organique qui est retournée dans les champs expérimentaux de Staramaki comme conditionneur de sol, augmentant la quantité de matière organique dans le sol.</p>
Contraintes	<p>"Le marché n'est pas encore prêt à reconnaître le bénéfice environnemental pour 3-4 centimes de plus et souhaite une formation. Cependant, nous avons une coopération avec différentes entreprises qui veulent soutenir le projet et le promouvoir, donc nous allons structurer et présenter des synergies où, avec une économie de rechange et un signe social, ils fourniront leurs cafés en gouttes. Ainsi, les promotions permettront au monde entier de le connaître, sans avoir à dépenser de l'argent pour l'acheter." -Stefanos Kamperis, directeur général</p>
Les leçons apprises	<p>Staramaki n'est pas seulement une paille, c'est un produit issu de la production locale, qui peut répondre à une partie de la demande en Grèce, qui crée des emplois à Kilkis et qui s'inscrit dans un mouvement d'économie circulaire.</p>
Durabilité	<p>"Nous suivons déjà un processus de production durable, mais l'objectif ultime serait de mettre en place une logistique durable. Nous savons que c'est une idée farfelue pour les normes grecques, mais pas impossible".</p>
Transférabilité	<p>Choisir des matériaux naturels au lieu du plastique dans notre vie quotidienne.</p>
Conclusion	<p>Staramaki est une excellente alternative à la paille traditionnelle, qui est écologique, durable, végétalienne et produite de manière éthique.</p>
Ressources connexes qui ont été développés	<p>https://www.staramaki.gr/</p>
Langue(s)	<p>Grec</p>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><u>Staramaki</u> est une entreprise sociale coopérative basée à Kilkis, une région rurale de Grèce, qui utilise le sous-produit de la culture locale du blé pour créer une alternative viable et écologique aux pailles en plastique à usage unique. Elle présente des avantages pour l'environnement et l'économie agricole locale et offre des opportunités de travail à des groupes de personnes vulnérables comme les anciens chômeurs grecs et les réfugiés. La récente pandémie de covid-19 et la crise socio-économique qui en découle ont mis en évidence la nécessité d'innover et de relever les défis sociaux. Staramaki a offert des solutions pour la croissance économique, la cohésion sociale et le développement local et régional. Par conséquent, il a démontré qu'il y a de la place pour l'innovation sociale en Grèce et que l'économie circulaire peut devenir un champ fertile pour ces actions innovantes. Staramaki a été produit pour la première fois en 2019, avec ses propres ressources, dans une toute petite base de production à l'extérieur de Kilkis. Son idée initiale et l'ensemble du processus, de la production à l'emballage, sont restés les mêmes. L'objectif est de fournir au marché et aux consommateurs individuels un article très</p>

	<p><i>couramment utilisé qui est 100% écologique et qui, en même temps, soutient l'économie et la société locales. L'homme à l'origine de l'idée, Stefanos Kamperis, un défenseur d'un mode de vie respectueux de l'environnement et lui-même adepte du zéro déchet, espère que Staramaki inspirera d'autres personnes à produire des innovations écologiques et sociales.</i></p> <p><i>Regardez cette vidéo et apprenez-en plus sur le projet ici.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Stefanos Kamperis
Entreprise/Institution	Staramaki
Adresse/site web	https://www.staramaki.gr/
Téléphone	+30 2341023699
Courriel	info@staramaki.gr

Projet "Création d'un centre de formation et de production pour la participation des jeunes et l'agriculture durable".	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	Production
Champ d'application	Agriculture
Brève description de la technique ou de la méthode	Le projet a permis aux jeunes de se familiariser avec l'agriculture durable et d'acquérir des compétences pour trouver un emploi ou créer leur entreprise dans ce domaine. Un centre de formation et de production pour la participation des jeunes et l'agriculture durable a été créé dans le village de Nadarevo, en Bulgarie, afin d'offrir des installations d'apprentissage et de formation, une auberge, un champ de production pour les pratiques et des équipements agricoles pour l'entretien des potagers. Le centre a organisé une école verte et une académie verte pour différents groupes d'enfants et de jeunes. Le centre de formation a été enregistré en tant que centre de formation professionnelle et a développés une entreprise sociale.
Public cible	Le principal groupe cible du projet était les jeunes qui ne sont pas dans l'enseignement, l'emploi ou la formation.
Champ	Agriculture ; Éducation ;
Introduction	L'agriculture durable est un domaine émergent en Bulgarie et contient un énorme potentiel pour la production alimentaire écologique et le développement économique.
Parties prenantes et partenaires,	Association écologique et culturelle ZIARNO ; JA Bulgarie ; Express Print Le projet est soutenu financièrement par les Fondations Velux, Danemark.

organisme de financement	
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Le village de Nadarevo, région de Targovishte
Contexte	L'agriculture durable est un domaine émergent en Bulgarie et contient un énorme potentiel de production alimentaire écologique et de développement économique. Dans le même temps, elle offre des possibilités de développement personnel et professionnel aux enfants et aux jeunes défavorisés en leur permettant d'acquérir des compétences pour travailler dans le secteur agricole en Bulgarie.
Objectif	Grâce à la création d'une entreprise sociale, la fondation Botanica Life soutiendra principalement des jeunes qui ne sont ni dans l'enseignement ni dans l'emploi, et qui auront la possibilité d'acquérir des compétences professionnelles et d'acquérir de l'expérience dans le domaine de production de la fondation.
Description de la pratique	Jeunes gens engagés dans la culture de fruits et légumes, l'entretien des jardins, la culture de la terre, l'organisation de cours et d'activités de formation, etc.
Résultats de la pratique	L'entreprise sociale encouragera l'occupation du travail chez les jeunes et soutiendra financièrement le centre de formation par la réalisation de produits.
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	
Facteurs de réussite	La possibilité de vivre, d'apprendre et de pratiquer au même endroit.
Contraintes	N/A
Les leçons apprises	Les jeunes et les enfants sont heureux d'acquérir des compétences et de l'expérience dans le domaine de l'agriculture biologique et de l'agriculture durable.
Durabilité	L'entreprise sociale développée par le Centre de formation professionnelle peut poursuivre son activité.
Transférabilité	Cette pratique peut être mise en œuvre dans d'autres régions.
Conclusion	Le projet a permis aux jeunes de se familiariser avec l'agriculture durable et d'acquérir des compétences pour trouver un emploi ou créer leur entreprise dans ce domaine.
Ressources connexes qui ont été	

développés	
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Le projet vise à encourager les jeunes à apprendre et à se développer dans le domaine de l'agriculture durable et à les préparer à un emploi réussi. Un champ de production et un mini jardin biologique ont été développés.</i></p> <p><i>Une école verte a été organisée pour les enfants de 5 à 15 ans, où ils se livrent à des activités interactives amusantes, développant leur relation avec la nature, et une académie verte pour les jeunes jusqu'à 29 ans, offrant une formation professionnelle, des activités pratiques, un soutien pour trouver un emploi ou créer leur propre entreprise agricole.</i></p> <p><i>Une équipe d'experts en éducation et en agriculture, de professeurs d'universités et d'écoles, etc., engagée par la fondation, a mené les activités du projet. Les leçons ont été soutenues par des personnes locales en tant que mentors, qui ont partagé leur expérience personnelle en matière d'agriculture et de jardinage.</i></p> <p><i>Il y avait un petit jardin biologique pour la production de fruits et légumes. Le jardin biologique combinait des plantes décoratives, des arbres fruitiers et des légumes, cultivés selon les principes de la permaculture. Tous les processus de culture étaient menés avec la participation active des enfants et des jeunes.</i></p> <p><i>Le champ de production s'étendait sur une superficie de 30 décares de terrain dans le village de Nadarevo, où des fruits et légumes étaient cultivés selon les méthodes de l'agriculture durable, et dont les produits soutenaient l'entreprise sociale.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Dr Apostol Apostolov
Entreprise/Institution	Fondation Botanica Life
Adresse/site web	https://botanicalife.wixsite.com/botanica-eng
Téléphone	+359 894 412 349 ; +359 894 412 349
Courriel	info@botanicalife.org

Réduire le gaspillage alimentaire	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	Production
Champ d'application	Éducation
Brève description de la technique ou de la méthode	L'école possède son propre jardin où les élèves cultivent les légumes qu'ils utilisent dans leurs cours pratiques. L'école composte également ses déchets organiques.
Public cible	Établissements d'enseignement ; Hôteliers
Champ	Éducation
Introduction	<p>Les déchets organiques sont très précieux pour la nature s'ils sont traités de la bonne manière.</p> <p>Le compost est une matière organique qui peut être ajoutée au sol pour aider les plantes à pousser.</p>
Parties prenantes et partenaires,	Étudiants, enseignants, communauté locale

organisme de financement	
Où la bonne pratique a-t-elle lieu ? Localisation / couverture géographique	Cette pratique a lieu à l'école professionnelle de tourisme "Pencho Semov" dans la ville de Gabrovo.
Contexte	Les restes de nourriture et les déchets de jardin représentent actuellement plus de 30 % de ce que nous jetons, et pourraient être compostés. La fabrication de compost permet d'éviter que ces matériaux ne soient mis en décharge, où ils prennent de la place et dégagent du méthane, un puissant gaz à effet de serre.
Objectif	Politique verte et de responsabilité sociale ; Avantages environnementaux
Description de la pratique	Tout ce dont les élèves ont besoin, c'est d'un récipient approprié pour transformer les déchets organiques en humus - le sol fertile.
Résultats de la pratique	<ul style="list-style-type: none"> • Réduction des déchets
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	
Facteurs de réussite	Participation active des élèves aux activités de compostage et de jardinage
Contraintes	N/A
Les leçons apprises	Les élèves sont sensibilisés aux avantages du compostage.
Durabilité	Cette pratique est durable.
Transférabilité	Cette pratique peut être transférée dans d'autres écoles et au domicile des élèves.
Conclusion	<ul style="list-style-type: none"> • Les avantages du compostage : • Enrichit le sol, aide à retenir l'humidité et à supprimer les maladies et les parasites des plantes. • Réduit la nécessité d'utiliser des engrais chimiques. • Encourage la production de bactéries et de champignons bénéfiques qui décomposent la matière organique pour créer de l'humus, une matière riche en nutriments. • Réduit les émissions de méthane des décharges et diminue votre empreinte carbone.
Ressources connexes qui ont été développés	
Résumé	

Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Les élèves apprennent les bases du compostage, ce qu'il faut composter, ce qu'il ne faut pas composter et pourquoi. Tout compostage nécessite trois ingrédients de base :</i></p> <p><i>-Brunes - Il s'agit de matériaux tels que les feuilles mortes, les branches et les brindilles.</i></p> <p><i>Lien utile</i></p> <p><i>-Les végétaux - Il s'agit de matières telles que les tontes de gazon, les déchets végétaux, les déchets de fruits et le marc de café.</i></p> <p><i>-Eau - Avoir la bonne quantité d'eau, de verts et de bruns est important pour le développement du compost.</i></p> <p><i>Le tas de compost doit contenir une quantité égale de bruns et de verts et alterner les couches de matières organiques avec des particules de tailles différentes. Les matières brunes fournissent du carbone au compost, les matières vertes fournissent de l'azote et l'eau apporte l'humidité nécessaire à la décomposition de la matière organique.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Radoslav Stoyanov
Entreprise/Institution	École professionnelle de tourisme "Pencho Semov".
Adresse/site web	http://pgtgabrovo.globcom.net
Téléphone	+359 66 801 093
Courriel	pgtgabrovo@globcom.net

B. Conférence "Great Taste Zero-Waste" (bon goût, zéro déchet)	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<p><i>Quel type de technique ou de méthode constitue votre meilleure pratique ?</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Achat</i> 2. <i>Préparation</i> 3. <i>Production</i> 4. <i>Service</i> 5. <i>Traitement des déchets</i>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Restauration</i> 2. <i>Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<p>La conférence d'un jour Great Taste - Zero Waste vise à promouvoir une culture alimentaire durable et à fournir des solutions pour minimiser le gaspillage alimentaire.</p>
Public cible	<p>Consommateurs, restaurants, entreprises et institutions du secteur alimentaire</p>
Champ	<p>Citoyenneté et industrie alimentaire</p>

<p>Introduction</p>	<p>La conférence a permis un échange de connaissances et d'expériences entre les pays nordiques, les pays baltes et la Pologne, des pays dont l'histoire et l'expérience diffèrent en matière de réduction du gaspillage alimentaire et d'utilisation optimale des ressources.</p> <p>L'événement a réuni des experts et des parties prenantes travaillant dans les domaines de la gastronomie, de l'alimentation et de la réduction des déchets. D'éminents chercheurs et des représentants d'ONG environnementales de la région de la mer Baltique ont partagé les dernières découvertes sur la consommation et le gaspillage alimentaires. Des solutions possibles ont été présentées par la communauté de l'IET Food et d'autres experts. L'événement se terminera par des conversations culinaires menées par de grands chefs polonais, baltes et nordiques. L'accent a été mis sur des méthodes spécifiques de réduction du gaspillage alimentaire que les participants pourront mettre en œuvre dans leur travail quotidien.</p>
<p>Parties prenantes et partenaires, organisme de financement</p>	<p>Bureau du Conseil nordique des ministres en Lettonie, EIT Food, l'Institut culturel danois en Estonie, en Lettonie et en Lituanie, ainsi que l'ambassade du Danemark en Lettonie.</p>
<p>Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique</p>	<p>Conférence en ligne organisée dans le cadre du projet "Future Trends of Food in the Nordic-Baltic region" - Couverture géographique : tous les pays baltes et la Pologne.</p>
<p>Contexte</p>	<p>L'événement fait partie d'un projet plus vaste qui vise à combler les lacunes en matière de connaissances et de sensibilisation dans la région en ce qui concerne l'alimentation, la nutrition, la santé et la durabilité.</p>
<p>Objectif</p>	<p>Sensibiliser les participants aux bonnes pratiques du zéro déchet en leur fournissant quelques outils.</p>
<p>Description de la pratique</p>	
<p>Résultats de la pratique</p>	<p>L'objectif ambitieux à long terme est de faire évoluer la production alimentaire actuelle et les préférences et consommations réelles dans la région vers un système plus sain, plus intelligent et formé numériquement. La conférence se veut un moment de diffusion de haut niveau.</p>
<p>Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets</p>	
<p>Facteurs de réussite</p>	<p>Bonne collaboration initiale entre les partenaires.</p>

Contraintes	Les difficultés éventuelles pour joindre chaque partenaire s'il se trouve dans des pays différents et la différence de culture entre les partenaires.
Les leçons apprises	
Durabilité	
Transférabilité	
Conclusion	
Ressources connexes qui ont été développées	Boîte à outils : https://drive.google.com/file/d/1YqDpHgh34J1igTRdhYRFz5-Pi-iTF1Nr/view
Langue(s)	Anglais

Résumé

Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	Cette conférence entre les pays nordiques, les pays baltes et la Pologne - des pays dont l'histoire et l'expérience diffèrent en matière de réduction du gaspillage alimentaire et d'utilisation optimale des ressources - a permis d'échanger des connaissances et des expériences. L'événement a réuni des experts et des parties prenantes travaillant dans les domaines de la gastronomie, de l'alimentation et de la réduction des déchets. D'éminents chercheurs et des représentants d'ONG environnementales de la région de la mer Baltique ont discuté des solutions possibles, qui ont été présentées par la communauté de l'IET Food et d'autres experts. De grands chefs ont également été invités à cet événement. L'accent a été mis sur des méthodes spécifiques de réduction des déchets alimentaires que les participants pourront mettre en œuvre dans leur futur travail quotidien. À cette fin, un prospectus a été élaboré en 2021, reprenant l'ensemble des contributions et des conseils des grands chefs.
---	---

Coordonnées de contact

Nom	Maija Kāle
Entreprise/Institution	Bureau du Conseil nordique des ministres en Lettonie
Adresse/site web	https://norden.lv/en/
Téléphone	+371 26 114 496
Courriel	maija@norden.lv

Service

Limiter la mise au rebut

Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Service</i>
Champ d'application	<i>Restauration</i>

Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Limiter les produits jetables est très important pour la préservation de notre planète. Ces dernières années, les produits jetables en plastique (très polluants) ont été remplacés par des produits biodégradables, mais cela ne suffit pas car de grandes quantités de déchets continuent d'être produites. L'idéal serait de limiter les produits jetables à grande échelle en achetant des produits réutilisables.</i>
Public cible	<i>Cette pratique s'adresse à tous ceux qui ont une entreprise de restauration rapide.</i>
Champ	<i>Réduire l'élimination des déchets et sensibiliser les gens au problème des déchets jetables.</i>
Introduction	<i>La consommation jetable englobe toutes les distorsions d'un modèle culturel, économique et social qui n'est plus durable. Le consumérisme effréné des 60 dernières années a produit des quantités gigantesques de déchets, dont la vie a été courte, très courte : le temps d'un usage unique qui, une fois jeté, finit dans nos rivières et nos mers, contaminant la planète pour des siècles.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Un bon exemple de "limitation du jetable" nous est fourni par la société internationale Starbucks. Un autre exemple consiste à vendre de l'eau dans de petites bouteilles en verre qui peuvent ensuite être réutilisées par l'acheteur.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation/couverture géographique	<i>Région métropolitaine de Milan, Turin et Serravalle scivia (Starbucks). La majorité des bars et des restaurants sur l'ensemble du territoire.</i>
Contexte	<i>Limiter le jetable est très difficile dans la société actuelle en raison des habitudes de consommation. De plus, avec des produits réutilisables, il faudrait plus de temps pour le lavage.</i>
Objectif	<i>L'objectif de la limitation de ces produits est de réduire la quantité de déchets.</i>
Description de la pratique	<i>Chez Starbucks, la réutilisation d'un gobelet acheté précédemment dans le magasin donne droit à une réduction de 30 % sur d'autres boissons. L'utilisation de bouteilles en verre peut être favorable aux entreprises utilisant le vide consigné.</i>
Résultats de la pratique	<i>Des entreprises de restauration rapide ou divers restaurants et pubs dans toute l'Italie sont concernés.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>Moins de déchets de produits jetables avec un impact positif sur la production de déchets</i>
Facteurs de réussite	<i>Habituer les consommateurs à ne pas préférer les matériaux jetables, qu'ils soient biodégradables ou non.</i>
Contraintes	<i>Le défi de cette pratique est de maintenir un nombre élevé de clients fidèles.</i>
Les leçons apprises	<i>L'importance de cette pratique est de réduire la grande quantité de déchets qui sont gaspillés.</i>
Durabilité	<i>Réduire l'impact environnemental</i>

Transférabilité	<i>De nombreux restaurants sur le modèle du fast-food et au-delà pourraient adopter cette technique.</i>
Conclusion	<i>Il est très difficile d'éliminer complètement le jetable des habitudes des consommateurs et des restaurateurs. Ce problème peut être résolu en utilisant des matériaux biodégradables et, pour certains ustensiles (verres/couverts), en investissant dans l'achat de produits réutilisables.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Vous pouvez trouver divers articles sur la percolation de la surconsommation de produits jetables et aussi des vidéos montrant la nocivité de ces produits.</i>
Langue(s)	<i>Italien, anglais</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	Les produits jetables, même ceux fabriqués à partir de matériaux biodégradables, devraient toujours être évités : les ressources nécessaires à leur production sont de toute façon disproportionnées par rapport à leur utilisation. Le problème de tous ces produits utilisés pendant le service, principalement dans les fast-foods, est qu'ils produisent beaucoup de déchets, qu'il faut ensuite éliminer correctement. De nombreuses entreprises tentent aujourd'hui de réduire les déchets jetables, peut-être en utilisant des gobelets en verre pour les boissons, ou encore de simples restaurants qui optent pour du linge de table en tissu plutôt que les classiques nappes en papier. Certaines grandes entreprises internationales ont choisi des approches très différentes face à ce problème. Certes, toutes ont adhéré à l'utilisation de produits biodégradables, mais Starbucks, que l'on peut définir comme le promoteur de cette initiative, a commencé à offrir des réductions sur les boissons à ceux qui utilisent son gobelet personnel. Cette initiative a une valeur très importante également sur le plan social car il s'agit d'une nouvelle forme d'éducation et de fidélisation des clients qui acquerront une habitude saine encouragée par de petites réductions.
Coordonnées de contact	
Nom	Starbucks
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	https://stories.starbucks.com/planetpositive/?utm_source=stripe&utm_medium=homepage&utm_campaign=earthmonth&utm_content=spot2
Téléphone	
Courriel	

Trop bon pour partir	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Service</i>
Champ d'application	<i>Restauration Hôtels</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Il s'agit d'une application permettant de mener une campagne anti-gaspillage. Les gens peuvent acheter les boîtes (qui contiennent différents aliments) à un prix plus bas que prévu.</i>
Public cible	<i>Tous les propriétaires de restaurants ou d'hôtels.</i>
Champ	<i>Réduire ou éliminer les déchets alimentaires.</i>
Introduction	<i>Too Good To Go est une application mobile pour les appareils iOS et Android qui met l'utilisateur en relation avec des restaurants et des magasins disposant de surplus alimentaires invendus. Les restaurants vendent les excédents alimentaires à un prix plus bas afin qu'ils ne soient pas gaspillés.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>L'application est utilisée par 21 623 bars, restaurants, supermarchés, boulangeries, hôtels, etc.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation/couverture géographique	<i>Son utilisation est répandue dans toute l'Italie, mais surtout dans les centres urbains les plus densément peuplés.</i>
Contexte	<i>Le risque d'utiliser cette méthode est de rencontrer des personnes qui ne sont pas satisfaites des produits mis dans la boîte.</i>
Objectif	<i>Réduire le gaspillage alimentaire</i>
Description de la pratique	<i>Les locaux préparent des boîtes avec le surplus de nourriture, qui peuvent contenir des matières premières et/ou des plats cuisinés, fixent l'heure à laquelle le client peut venir les chercher et les livrent au client. Le paiement et la sélection de la boîte se font entièrement via l'application.</i>
Résultats de la pratique	<i>En Italie, 5,7 millions de personnes économisent déjà de la nourriture grâce à cette application. 21 655 bars, restaurants, supermarchés, boulangeries, hôtels (et bien d'autres encore) sont présents sur l'application. 7 millions de repas sauvés à ce jour en Italie</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>L'application peut être utilisée par les restaurateurs via leurs smartphones, de sorte que le nombre et le type d'utilisateurs potentiels qui peuvent être atteints et gérés sont très élevés.</i>
Facteurs de réussite	<i>Pratique grâce à un fonctionnement facile et un paiement sécurisé</i>
Contraintes	<i>Il est difficile d'amener les propriétaires âgés et les personnes vivant dans de petits villages où, malheureusement, les déchets sont souvent présents, à se rapprocher de ce système.</i>
Les leçons apprises	<i>L'importance de ne pas gaspiller la nourriture</i>

Durabilité	<i>L'utilisation de cette application a permis d'économiser jusqu'à 7 millions de repas en une seule journée.</i>
Transférabilité	<i>Elle pourrait également être étendue aux agriculteurs qui vendent des matières premières qui ne peuvent malheureusement pas être stockées pendant une longue période.</i>
Conclusion	<i>C'est un bon moyen de lutter contre le gaspillage, tant du côté des restaurateurs que de la collectivité.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Le site officiel explique en détail le fonctionnement et les avantages de l'application.</i>
Langue(s)	<i>Italien, anglais</i>

Résumé

Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Too good to go est une application pour appareils mobiles que tout citoyen peut utiliser pour acheter ou restaurant pour sauver le surplus de nourriture d'une journée. Elle est présente en Italie depuis mars 2019 et est la plus téléchargée par les Italiens concernant la session "Food&Drink".</i></p> <p><i>Elle est née du rêve de quelques jeunes gens qui imaginent un monde sans gaspillage alimentaire. Malgré le fait que la survie de l'humanité dépende de la nourriture, une quantité stupéfiante de nourriture est gaspillée chaque jour dans tous les coins du monde. Dans les pays développés, le gaspillage alimentaire se concentre dans les dernières étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire : les quantités de nourriture disponibles sont de plus en plus abondantes, tandis que les consommateurs sont de plus en plus sélectifs. En Italie, 7,8 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année. L'utilisation de cet outil est simple : il suffit aux clients de sélectionner la boîte qui les intéresse et de l'acheter directement via l'application. Une fois la boîte livrée, le client peut emporter son contenu chez lui et le consommer.</i></p>
---	---

Coordonnées de contact

Nom	<i>C'est bon de partir</i>
Entreprise/Institution	<i>C'est bon de partir</i>
Adresse/site web	<i>https://toogoodtogo.it/it/</i>
Téléphone	
Courriel	

Hôtels zéro déchet

Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<u>Service</u>
Champ d'application	<i>Hôtels</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<p><i>La stratégie Hotel Zero Waste vise à réduire au minimum les déchets dans les hôtels en appliquant des pratiques simples telles que :</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. former le personnel à la durabilité</i> <i>2. la réduction de la consommation d'énergie</i> <i>3. le recyclage et la réutilisation des objets</i> <i>4. implication du client</i>
Public cible	<i>Hôteliers</i>

Champ	<i>Adopter un mode de vie écologique</i>
Introduction	<i>L'expansion du projet Hotel Rifiuti Zero au cours de ces dernières années est une preuve tangible du changement d'époque qui est en train de transformer le tourisme durable en une réalité qui intéresse un nombre toujours plus grand de personnes. Si, il y a quelques années encore, il n'était qu'un phénomène de niche, aujourd'hui il n'est pas destiné à rester une tendance passagère.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Plusieurs structures d'hébergement sont impliquées dans cette initiative et les municipalités doivent les promouvoir.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation/couverture géographique	<i>Le premier hôtel zéro déchet a ouvert à Sorrento (Conca Park Hotel)</i>
Contexte	<i>Devenir un hôtel "zéro déchet" est un moyen de se distinguer de ses concurrents et transformer son hôtel avec un objectif "zéro déchet" est une stratégie pour fidéliser une clientèle de plus en plus sensible à la durabilité environnementale. Le concept de zéro déchet consiste à élaborer des stratégies et des outils non seulement pour gérer les déchets, mais avant tout pour éviter autant que possible de les produire. L'impact le plus significatif sera obtenu en réduisant la quantité de déchets éliminés dans les décharges, l'objectif ultime étant d'éliminer complètement les déchets.</i>
Objectif	<i>Faire du secteur de l'accueil un modèle de durabilité</i>
Description de la pratique	<i>Afin de rendre un hôtel zéro déchet, il est important de mettre en place quelques petites pratiques dans les différents espaces de l'hôtel. Des distributeurs de savon peuvent être installés dans les chambres et des produits écologiques et naturels peuvent être utilisés. Des confitures biologiques et des gâteaux faits maison pourraient être utilisés pour le petit-déjeuner au lieu de produits emballés. Des bacs de recyclage devraient être intégrés afin d'impliquer les clients. Installez des purificateurs d'eau dans les restaurants de l'hôtel afin de pouvoir servir de l'eau au verre aux clients, ou placez des distributeurs dans les zones réservées au personnel. L'hôtel Conca Park à Sorrente est le premier hôtel zéro déchet d'Italie depuis 2014. Il a réduit ses déchets de 40 %, transformant les restes du petit-déjeuner et les restes de fruits et légumes en compost pour les jardins de l'hôtel ; ils broient le verre et le donnent à des entreprises qui le transforment en filtres pour les piscines. Ils évitent de gaspiller la nourriture, l'eau et l'énergie. Avec l'aide de leurs clients, ils ont atteint 95 % de collecte sélective des déchets. Ils n'utilisent pas d'articles jetables et à portion unique, évitent les kits de courtoisie et ne vendent pas de boissons en plastique, mais utilisent des distributeurs situés dans tout l'hôtel et des bouteilles en verre. Ils irriguent les espaces verts uniquement avec de l'eau de pluie, récupérée et stockée grâce à un puits artésien. Il est possible d'acheter des bouteilles d'eau recyclées et recyclables et de les remplir quand on le souhaite grâce à des distributeurs. Les lumières du bâtiment sont programmées et la climatisation s'arrête lorsque les portes et les fenêtres sont ouvertes.</i>
Résultats de la pratique	<i>De nombreux hôtels de Sorrento participent à cette initiative, dont le cinq étoiles Bellevue Syrene.</i>

Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>Réduction quasi-totale des déchets, puisque même les déchets organiques peuvent être réutilisés dans le jardin de l'établissement comme compost.</i>
Facteurs de réussite	<i>Un facteur de succès important pour cette pratique est l'intérêt croissant de la population mondiale pour la durabilité.</i>
Contraintes	<i>Le défi consiste à être totalement durable et à faire participer le plus grand nombre d'installations possible.</i>
Les leçons apprises	<i>L'importance de ne rien gaspiller</i>
Durabilité	<i>Cette pratique peut également s'avérer fructueuse en raison des réductions de coûts liées à l'élimination du peu de déchets produits.</i>
Transférabilité	<i>Cette pratique pourrait également être transférée aux restaurants pour rendre les environnements plus durables.</i>
Conclusion	<i>Rendre un hôtel durable est un processus complexe qui commence par de petites choses mais qui a un impact très fort sur l'environnement.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Il existe sur le web un certain nombre d'articles sur cette pratique, dont certains sont liés aux structures qui l'ont adoptée.</i>
Langue(s)	<i>Italien, anglais</i>

Résumé

Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Hotel zero waste est un projet mené dans la région de Sorrento, en Campanie, qui comprend une série de bonnes pratiques visant à rendre un hôtel totalement éco-durable. En appliquant ces bonnes pratiques, un seul hôtel peut réduire la quantité de déchets produits de 1 tonne à 350 kg. L'attention portée aux déchets par les Italiens a augmenté de manière significative et 65 personnes sur 100 considèrent qu'il est très important que l'établissement dans lequel ils vont séjourner ait un faible impact environnemental.</i></p> <p><i>Pour qu'un hôtel ne produise pas de déchets, il est important de mettre en œuvre quelques petites pratiques dans les différents secteurs de l'hôtel :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- Des distributeurs de savon peuvent être installés dans les chambres et des produits écologiques et naturels peuvent être choisis.</i> <i>- Pour le petit-déjeuner, au lieu d'utiliser des produits emballés, vous pouvez utiliser de la confiture biologique et des gâteaux faits maison.</i> <i>- Intégrez des bacs de recyclage afin de faire participer les clients.</i> <i>- Installation de purificateurs d'eau dans les hôtels-restaurants afin de pouvoir servir l'eau dans des verres aux clients.</i> <i>- Placez-les dans les zones des distributeurs réservées au personnel.</i> <p><i>Il est difficile de faire en sorte qu'un hôtel ne produise aucun déchet, mais il est certainement important de s'engager dans cette voie de la durabilité.</i></p>
---	--

Coordonnées de contact

Nom	Hôtel Conca Park à Sorrento
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	https://www.concapark.com/en/eco-friendly-hotel
Téléphone	
Courriel	

Restauration collective et zéro déchet	
Élément	Questions de politique générale
Type d'action clé	1. <u>Service</u>
Champ d'application	1. <u>Restauration</u> 2. Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Le restaurant scolaire de Ligné (Loire-Atlantique) est engagé dans une démarche zéro déchet. L'enfant choisit ce qu'il veut mais le mange et se sert lui-même.</i>
Public cible	<i>À tous les restaurateurs</i>
Champ	<i>La formation en général</i>
Introduction	<i>Mission zéro est le concept anti-gaspillage de la société de restauration collective RESTORIA. Depuis le 4 novembre 2019, les élèves de Ligné participent à la lutte contre le gaspillage alimentaire, retour sur une nouvelle façon de penser la cantine....</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Entreprise Restoria, commune de Ligné, élèves de l'école primaire</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>France en Loire Atlantique dans la commune de Ligné</i>
Contexte	<i>La commune assure le service de restauration scolaire en gestion concédée depuis le 1er août 2014 pour les élèves des deux écoles primaires. Depuis août 2015, c'est la société de restauration RESTORIA qui prépare les repas sur place. Aujourd'hui, cela représente 78 500 repas par an avec une moyenne de 530 convives/jour et concerne 450 familles. Engagée dans une démarche de Développement Durable depuis plusieurs années, la Commune de Ligné a fait de la lutte contre les déchets une de ses 3 priorités. Après avoir sensibilisé et informé... les élus et services de la commune passent à l'action en ouvrant le premier restaurant scolaire "Mission 0 déchet" de Loire-Atlantique en novembre 2019 !</i>
Objectif	<i>Les 360 élèves des écoles élémentaires Jules Verne et Notre Dame ont découvert une toute nouvelle organisation du self-service, la mission qui leur est confiée : zéro déchet à la fin du déjeuner !</i>
Description de la pratique	<i>Le principe est simple : afin d'éviter de remplir les poubelles à la fin du service, le système de distribution a été entièrement repensé. Le service à table disparaît au profit d'un parcours que le jeune convive suivra pas à pas tout au long de son déjeuner :</i> <i>- En entrant dans le restaurant, l'élève prend un plateau, des couverts et un verre. Il se dirige directement vers la zone des desserts pour se servir. - Il s'assied à la table. - Il se rend ensuite au bar à salades pour les entrées (section hors d'œuvre) où il prend une assiette et se sert selon son appétit.</i>

	<p>- Une fois qu'il a terminé son entrée, avec la même assiette, il se rend au point chaud pour le plat servi par le chef selon son appétit. Il se sert en accompagnement et retourne à sa place.</p> <p>- A la fin du repas, le jeune débarrasse son assiette et trie les déchets (déchets organiques ou autres). Les assiettes doivent être vides.</p>
Résultats de la pratique	<p>Responsabiliser les étudiants dans le processus zéro déchet</p> <p>Circulation plus aisée dans la cantine, moins de bruit et d'attente</p>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<p>En un mois, le concept Zéro Déchet est un succès, comme le montre la pesée quotidienne, avec un minimum de 6 grammes de déchets organiques par convive (tri des plateaux). La moyenne nationale reste à 120 grammes selon l'ADEME (déchets de production, tri plateau et déchets de surproduction).</p> <p>Investissement de 5 000 euros pour rénover le restaurant libre-service</p> <p>Sur 3000 repas, seules deux tranches de pain ont été jetées. Le niveau de bruit dans le restaurant est également passé de 90 à 70 décibels.</p>
Facteurs de réussite	<p>Cette ambition a nécessité de revoir en profondeur le mode de distribution et l'organisation du self. Une collaboration étroite de plusieurs mois entre les élus, les services municipaux et les gérants de RESTORIA a permis la concrétisation du projet et le lancement de la mission zéro déchet le 4 novembre 2019....</p>
Contraintes	<p>Obtenir l'aval de toutes les parties et avoir un effort commun sur le projet zéro déchet ainsi qu'un budget adapté au projet pour le mener à bien.</p>
Les leçons apprises	<p>Le restaurant scolaire devient un véritable lieu de convivialité pour les enfants mais aussi pour le personnel et les employés. Après avoir discuté avec certains des jeunes convives, ils disent apprécier ce nouveau concept où ils sont libres de choisir et de manger à leur guise.</p>
Durabilité	<p>Les économies réalisées permettent ensuite de poursuivre l'alimentation. Par exemple, le pain est désormais acheté dans une boulangerie. La loi Egalim exige un repas bio par mois et un repas végétarien par semaine.</p>
Transférabilité	<p>L'approche "zéro déchet" peut être transposée à tous les domaines de la vie : au bureau, à la maison, dans les associations, les entreprises, les services publics, etc.</p>
Conclusion	<p>Mission Zéro est un concept anti-gaspillage qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire en rendant les enfants responsables du contenu de leur repas et en les incitant à changer leurs habitudes à l'heure du déjeuner. Ce concept rend les enfants acteurs de leur repas</p>
Ressources connexes qui ont été développés	<p>https://www.ligne.fr/</p> <p>https://www.restoria.fr/</p>
Langue(s)	<p>Français</p>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p>Mission zéro est le concept anti-gaspillage de la société de restauration collective RESTORIA. Depuis le 4 novembre 2019, les élèves de Ligné participent à la lutte contre le gaspillage alimentaire, retour sur une nouvelle façon de penser la cantine....</p> <p>Les 360 élèves des écoles élémentaires Jules Verne et Notre Dame ont découvert une toute nouvelle organisation du self-service, la mission qui leur est confiée : zéro déchet à la fin du déjeuner !</p> <p>Le principe est simple : afin d'éviter de remplir les poubelles à la fin du service, le système de distribution a été entièrement repensé. Le service à table</p>

	<p><i>disparaît au profit d'un parcours que le jeune convive suivra pas à pas tout au long de son déjeuner :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>En entrant dans le restaurant, l'élève prend un plateau, des couverts et un verre. Il se dirige directement vers la zone des desserts pour se servir.</i> • <i>Il s'assied à la table.</i> • <i>Il se rend ensuite au bar à salades pour les entrées (section hors d'œuvre) où il prend une assiette et se sert selon son appétit.</i> • <i>Une fois qu'il a terminé son entrée, avec la même assiette, il se rend au point chaud pour le plat servi par le chef selon son appétit. Il se sert en accompagnement et retourne à sa place.</i> • <i>A la fin du repas, le jeune débarrasse son assiette et trie les déchets (déchets organiques ou autres). Les assiettes doivent être vides.</i> <p><i>Le restaurant scolaire devient un véritable lieu de convivialité pour les enfants mais aussi pour le personnel et les employés. Après avoir discuté avec certains des jeunes convives, ils disent apprécier ce nouveau concept où ils sont libres de choisir et de manger à leur guise.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Sonia Feuillâtre, élue responsable du restaurant
Entreprise/Institution	Restoria et le restaurant scolaire de Ligné (Loire-Atlantique)
Adresse/site web	https://www.ligne.fr/
Téléphone	02 40 77 00 08
E-mail	

Programmes de réutilisation du linge et réduction du nombre de lessives	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	Service
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restauration 2. Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	Les petits pas font le changement. Système de changement des draps et des serviettes dans les chambres à la demande des visiteurs et mise en place de panneaux à l'intention des visiteurs pour les informer de la disponibilité de cette option. Participation des clients : Les clients sont invités à laisser les serviettes qu'ils souhaitent changer sur le sol - sinon elles seront utilisées un jour de plus. Cette méthode permet d'économiser de l'énergie.
Public cible	Hôteliers, clients de l'hôtel, personnel
Champ	Hôtellerie, tourisme
Introduction	Lorsqu'ils sont encouragés, 70 % des clients adhèrent positivement à cette approche. Choisissez des serviettes, du linge de lit et des couvre-matelas durables portant un label écologique lorsque vous les remplacez ou faites appel à une société de service ayant une approche environnementale. Le linge à repasser demande beaucoup de travail et il est plus favorable d'opter pour du linge infroissable. Si possible, mettez un panier à linge dans les salles de bains (de préférence en matériau naturel) pour faciliter le ménage. La

	formation et le soutien du personnel d'entretien ménager, comme des instructions écrites claires (comment remplacer le linge qui ne doit pas être changé, que faire si une serviette est sale, etc.) permettent leur participation active et assurent un dialogue avec le personnel, afin que leurs besoins et leurs attentes soient satisfaits.
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	Diverses institutions et entreprises culturelles
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Cette pratique a été utilisée à l'Hôtel Château Montagne, un hôtel d'affaires, situé dans la partie centrale de Troyan, en Bulgarie.
Contexte	Le lavage de la literie et des serviettes entraîne une importante consommation d'énergie et d'eau. Une chambre typique contenant 4 kg de linge nécessite jusqu'à 60 litres d'eau. Normalement, les draps et les serviettes sont changés tous les jours pour un client qui reste plusieurs jours, mais il est possible de réduire cette pratique à 1 ou 2 fois par semaine ou à la demande du client. Une telle option permet aux clients de limiter leur consommation indirecte d'eau, s'ils le souhaitent. La communication écrite est essentielle pour ce type de pratique.
Objectif	Bénéfice environnemental et réduction des coûts - économies d'eau et d'énergie, ainsi que réduction de l'utilisation de produits chimiques.
Description de la pratique	<p>En général, les clients sont invités à indiquer la réutilisation des serviettes en les accrochant à un porte-serviettes dans la salle de bains, tandis que la réutilisation des draps peut être indiquée en ne demandant pas activement un changement de draps (Alliance for Water Efficiency, 2009).</p> <p>L'un des facteurs de réussite les plus importants est la mise à disposition de porte-serviettes adéquats et faciles à utiliser pour stocker et sécher les serviettes entre deux réutilisations (Alliance for Water Efficiency, 2009). Ces porte-serviettes doivent être dimensionnés pour accueillir les serviettes une fois pliées et placés à portée de main des clients (entre la taille moyenne et la hauteur des épaules, si l'espace le permet).</p> <p>Les programmes de réutilisation des serviettes et du linge de lit ne sont efficaces que si le personnel de ménage les met en œuvre. Il est essentiel que le personnel soit formé à suivre les procédures établies, afin que si un client accroche une serviette sur le rail pour la réutiliser, elle ne soit pas remplacée par une serviette neuve. Une bonne tenue des registres est essentielle, et les listes de contrôle quotidiennes pour chaque chambre doivent inclure les dates de changement des draps.</p> <p>Enfin, les clients sont plus enclins à participer à des programmes de réutilisation lorsqu'ils pensent qu'ils sont motivés par la protection de l'environnement et non par des économies réalisées par l'hôtel. Il est utile d'évoquer les économies d'eau, de produits chimiques et d'énergie, mais les meilleurs programmes investissent les économies de blanchisserie dans des programmes environnementaux - et le font savoir clairement aux clients.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place un programme pour changer les draps une fois par nombre de jours spécifié pour le même client, sauf si un changement plus fréquent est demandé.

	<ul style="list-style-type: none"> Mettez en place un changement de serviettes sur demande, en indiquant clairement aux clients la procédure à suivre pour le lavage des serviettes.
Résultats de la pratique	<ul style="list-style-type: none"> Les volumes de linge par chambre varient en fonction de la taille des lits, de la taille des serviettes, de la densité du textile et du nombre d'articles fournis par chambre - souvent en fonction du classement de l'hébergement. Avantages environnementaux : Réduction de 25% du nombre de changements de draps et de serviettes - réduction de la consommation d'eau, de détergents et d'énergie pour le lavage des serviettes et des draps. Personnel d'entretien ménager bien formé
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	Les clients sont enclins à participer à des programmes de réutilisation, pensant ainsi protéger l'environnement.
Facteurs de réussite	<p>Il existe trois points clés pour une mise en œuvre réussie des programmes de réutilisation des serviettes et du linge de lit :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les invités reçoivent des informations et des instructions claires. Des porte-serviettes de taille adéquate et faciles à utiliser sont installés. -formation et soutien du personnel
Contraintes	Aucune difficulté rencontrée dans l'application de la bonne pratique.
Les leçons apprises	Les clients sont plus enclins à participer à des programmes de réutilisation lorsqu'ils pensent qu'ils sont motivés par la protection de l'environnement et non par une réduction des coûts de l'hôtel.
Durabilité	Aucune exigence supplémentaire particulière n'est nécessaire pour suivre cette bonne pratique.
Transférabilité	<p>Implication du personnel d'entretien : formation et soutien du personnel, notamment par des instructions écrites claires (comment remplacer le linge qui ne doit pas être changé, que faire si une serviette est sale, etc. Implication des clients : il est demandé aux clients de laisser les serviettes qu'ils souhaitent changer sur le sol - sinon elles seront utilisées un jour de plus. Cette méthode permet d'économiser de l'énergie.</p>
Conclusion	Pour une chambre occupée à 75 %, avec 4 kg de linge par nuitée ouverte toute l'année, et un coût de service de blanchisserie de 0,50 euro par kg, les coûts annuels de blanchisserie s'élèveraient à 479 euros. Ainsi, les frais de blanchisserie d'un hôtel de 100 chambres pourraient s'élever à 47 900 euros par an, et un taux de réutilisation des textiles de seulement 5 % permettrait d'économiser près de 2 400 euros par an.
Ressources connexes qui ont été développés	Vidéo : YouTube : <i>Économiser l'eau et l'énergie dans les hôtels - réutilisation des serviettes (anglais)</i>
Langue(s)	Anglais
Résumé	

<p>Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode</p>	<p><i>Les programmes de réutilisation des serviettes et du linge de lit ne sont efficaces que si le personnel de ménage les met en œuvre. Il est essentiel que le personnel soit formé à suivre les procédures établies, afin que si un client accroche une serviette sur le rail pour la réutiliser, elle ne soit pas remplacée par une serviette neuve. Une bonne tenue des registres est essentielle, et les listes de contrôle quotidiennes pour chaque chambre doivent inclure les dates de changement des draps.</i></p> <p><i>Les clients sont plus enclins à participer à des programmes de réutilisation s'ils croient qu'ils sont motivés par la protection de l'environnement et non par des économies réalisées par l'hôtel. Il est utile d'évoquer les économies d'eau, de produits chimiques et d'énergie, mais les meilleurs programmes investissent les économies de blanchisserie dans des programmes environnementaux - et le font savoir clairement aux clients.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Mettre en place un programme pour changer le linge de lit une fois par nombre de jours spécifié pour le même client, sauf si un changement plus fréquent est demandé. -Mettre en place un changement de serviettes sur demande, la procédure pour indiquer le lavage des serviettes étant clairement communiquée aux clients. <p><i>Des cartes ou des avis encourageant les clients à réutiliser les draps et les serviettes doivent être placés à des endroits bien visibles dans la chambre/salle de bain et dans les brochures d'information de l'hôtel. Les informations importantes à présenter sur ces cartes ou avis sont les suivantes :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • la valeur de l'eau et la nécessité de la conserver • la réduction de la consommation d'eau réalisable par la réutilisation • une demande aux clients d'aider l'établissement à conserver l'eau en réutilisant les draps et les serviettes de bain. • une description brève mais claire de la procédure de réutilisation des draps et des serviettes de toilette • des informations sur les programmes environnementaux financés par l'épargne-linge
Coordonnées de contact	
Nom	
Entreprise/Institution	Hôtel Château Montagne
Adresse/site web	http://hotel-cm.com/
Téléphone	+359 878 407751
Courriel	chateau@hotel-cm.com

L'équipe verte	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	Service
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restauration 2. Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	Novotel a mis en place des programmes écologiques et son "équipe verte" assure des services écologiques aux clients. Elle rend les chambres, le hall d'entrée de l'hôtel, les restaurants, la cuisine, la boutique de souvenirs, etc.,

	plus écologiques en introduisant les meilleures pratiques et stratégies durables dans l'établissement.
Public cible	Hôteliers, clients de l'hôtel, personnel
Champ	Hôtellerie, tourisme
Introduction	Le Novotel Sofia est l'un des premiers hôtels de la capitale bulgare à avoir obtenu un certificat ALLSafe délivré par un organisme de certification international indépendant. Le Novotel Sofia répond à toutes les normes ALLSafe, ce qui montre que l'hôtel a mis en place des règles d'hygiène et de nettoyage qui vont au-delà des exigences locales et internationales. La garantie de services aux clients respectueux de l'environnement dépend en grande partie de l'"équipe verte" de l'hôtel.
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	Le Novotel Sofia travaille avec les hôtels de sa société mère.
Où la bonne pratique a-t-elle lieu ? Localisation / couverture géographique	Cette pratique a lieu au Novotel Sofia, en Bulgarie.
Contexte	Les employés intéressés de chaque service participent à une "équipe verte" pour suivre les pratiques écologiques et prendre l'initiative de suggérer les meilleures pratiques écologiques dans leur domaine. Cela permet à ces employés de s'approprier les stratégies écologiques et de s'engager davantage dans leur adoption à long terme.
Objectif	Politique verte et de responsabilité sociale ; avantages environnementaux ; réduction des coûts.
Description de la pratique	<p>Le Novotel Sofia revoit ses processus de nettoyage pour éliminer l'utilisation d'aérosols et introduire des produits chimiques de nettoyage écologiques. L'"équipe verte" est encouragée à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suivre régulièrement l'apparition de nouveaux produits Eco ; • Demandez des échantillons de produits, testez-les et comparez-les aux produits actuellement utilisés ; • Collecter et classer en permanence des informations sur les produits innovants qu'eux-mêmes ou un collègue ont testés ainsi que sur les produits intéressants et potentiels. • Acheter les produits qui correspondent le mieux à leurs besoins et tenir à jour une liste des actions qu'ils ont entreprises pour améliorer continuellement la politique écologique ; • Fournissez des articles réutilisables tels que des serviettes en tissu, des tasses en verre, de l'argenterie, de la vaisselle en céramique, etc. avec tous les services de restauration ; • Réduire la quantité de papier utilisée pour chaque invité et au bureau (c'est-à-dire réduire la taille du papier des factures, etc.) ; • Utilisez des substituts de solvant de nettoyage à sec non toxiques et biodégradables pour les services de nettoyage à sec ; • Privilégiez la production locale ; • Choisissez des produits moins emballés et des produits biologiques ;

	<ul style="list-style-type: none"> • Limiter et tirer le meilleur parti des restes de nourriture ;
Résultats de la pratique	Avantages pour l'environnement - Réduction des déchets Avantages financiers - réduction des coûts et réalisation de la croissance
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	Tous ceux mentionnés ci-dessus.
Facteurs de réussite	Engager les équipes de l'hôtel - ateliers d'éducation et de sensibilisation pour les employés afin de garantir un personnel respectueux de l'environnement ; fournir des incitations aux "équipes vertes".
Contraintes	N/A
Les leçons apprises	En passant au vert, l'hôtel nuit moins à l'environnement, réduit les coûts et gagne la sympathie des clients.
Durabilité	De plus en plus, les consommateurs recherchent des entreprises vertes et paient davantage pour des produits et services écologiques. Un consommateur sur trois préfère les marques durables, et l'industrie du voyage en prend note.
Transférabilité	La pratique peut être partagée pour inspirer des changements dans les politiques hôtelières en vue de la durabilité.
Conclusion	Il existe de nombreuses façons pour l'hôtel de devenir écologique et l'engagement des employés des différents départements à cette fin peut contribuer à la durabilité de l'établissement, ce qui est essentiel pour atteindre la croissance et satisfaire les clients.
Ressources connexes qui ont été développés	
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Le groupe hôtelier dispose déjà de programmes écologiques, mais il est presque toujours possible de les améliorer. L'"équipe verte" de Novotel veille à ce que les services offerts aux clients soient respectueux de l'environnement. Elle rend les chambres, le hall de l'hôtel, les restaurants, la cuisine, la boutique de souvenirs, etc. plus écologiques en introduisant les meilleures pratiques durables dans l'établissement. La meilleure façon de réduire les déchets est de ne pas les créer. Voici quelques stratégies simples :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Envisagez de remplacer les produits de toilette et les emballages alimentaires à portion unique par des distributeurs rechargeables ;</i> • <i>Réduisez l'utilisation de bouteilles d'eau en plastique en offrant aux membres du programme de récompense de l'hôtel une bouteille réutilisable de la marque ;</i> • <i>Ajouter une station de remplissage de bouteilles d'eau dans le hall ;</i> • <i>Surveiller les niveaux de stock des articles périssables, afin d'éviter les sur-commandes ;</i> • <i>Choisissez des fournisseurs qui n'utilisent pas d'emballages inutiles ou qui proposent un service de reprise des emballages ;</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Utilisation raisonnable des produits, par exemple, réduire la quantité de substances utilisées en éliminant les produits non essentiels et en les utilisant à la fréquence et aux concentrations correctes.</i> • <i>Remplacez les bouteilles d'eau en plastique par des verres rechargeables et de l'eau du robinet ou filtrée ;</i> • <i>Installez des porte-serviettes supplémentaires dans les salles de bains pour permettre aux clients de réutiliser facilement les serviettes. Créez un panneau encourageant la réutilisation ;</i> • <i>Réduire les déchets lors des événements ;</i> <p><i>Faites en sorte que la boutique de cadeaux soit verte - faites le plein d'articles durables.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Christophe Bergeron, directeur de l'hôtel
Entreprise/Institution	Novotel Sofia
Adresse/site web	https://www.hotelnovotelsofia.bg/
Téléphone	+359 2 904 3000
Courriel	H8468-SL@accor.com

12 O'Clock Box (interview)	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Service</i> 2. <i>Préparation</i>
Champ d'application	1. <i>Restauration</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Les aliments sont livrés dans des récipients réutilisables afin d'éviter l'utilisation d'emballages plastiques à usage unique. La nourriture elle-même est également préparée sans aucun déchet.</i>
Public cible	<i>Les clients qui commandent des aliments à l'entreprise.</i>
Champ	
Introduction	<p><i>Le secteur de la restauration est connu pour être le plus gaspilleur, car il ne sait jamais de combien de provisions il aura besoin dans un certain laps de temps, c'est pourquoi il en achète beaucoup, tellement que la moitié d'entre elles n'est pas utilisée. Le propriétaire a pensé qu'il serait formidable de créer un service qui livre des aliments sains dans des récipients réutilisables aux personnes qui n'ont pas le temps de préparer leur déjeuner ou qui n'aiment pas le faire, sans gaspiller de nourriture. L'emballage des aliments est livré dans des boîtes réutilisables et est retourné lors de la livraison suivante. La nourriture elle-même est également préparée par l'entreprise. La propriétaire s'approvisionne auprès d'agriculteurs qui cultivent leurs produits sans utiliser de produits chimiques toxiques, ce qui les rend plus sains.</i></p> <p><i>Étant donné que leur service est basé sur un abonnement, la société sait à l'avance combien de repas elle devra préparer dans un certain laps de temps, ce qui l'aide à planifier la quantité d'épicerie et à ne commander que la quantité dont elle a besoin pour éviter le gaspillage de nourriture,</i></p>

	<p><i>elle affirme qu'elle ne produit pas de déchets alimentaires pendant qu'elle prépare ses repas. La livraison des repas est également programmée, ils font un plan où ils livrent la nourriture et aussi quand et ils font tout pour éviter de conduire trop et de polluer l'air avec leur véhicule.</i></p> <p><i>Lorsque les gens commandent de la nourriture qui leur sera livrée, ils utilisent généralement beaucoup d'emballages qui sont jetés par les clients. Les emballages habituels à usage unique sont en plastique. Pour résoudre ce problème, l'entreprise a pensé à livrer les aliments dans des récipients réutilisables.</i></p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<p><i>Les agriculteurs qui leur fournissent des produits frais une fois par mois, généralement</i></p>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	<p><i>Ils ont un site web sur internet où les gens peuvent commander des repas. Le service est dans la ville de Vilnius.</i></p>
Contexte	<p><i>La propriétaire vit elle-même avec des idées de zéro déchet, elle vit de cette façon depuis environ 15 ans maintenant, quand elle travaillait et apportait de la nourriture au travail, elle a remarqué que beaucoup de gens utilisent des services de livraison de nourriture qui sont emballés dans des emballages en plastique qui ne sont que pour un usage unique, après avoir mangé, les gens jettent simplement la nourriture. La propriétaire s'est donc dit qu'il n'existait pas, à sa connaissance, de service fournissant des aliments sains dans des récipients réutilisables pour les personnes qui ne préparent pas leur repas à la maison.</i></p>
Objectif	<p><i>L'objectif est de produire le moins de déchets possible et de donner aux gens la possibilité de manger sainement même s'ils ne cuisinent pas à la maison, tout en ayant la possibilité de le faire de manière durable.</i></p>
Description de la pratique	<p><i>Permettre aux gens de manger sainement tout en étant durable.</i></p>
Résultats de la pratique	<p><i>Les effets mesurables sont que l'entreprise ne jette pas de nourriture après avoir préparé les repas et n'utilise pas non plus d'emballage pour les repas, seulement des récipients réutilisables.</i></p> <p><i>Les effets incommensurables sont l'impact que cette façon de s'alimenter durablement a sur eux dans leur vie quotidienne.</i></p>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<p><i>des récipients réutilisables et une planification minutieuse pour n'acheter que la quantité de produits dont vous pourriez avoir besoin.</i></p>

Facteurs de réussite	<i>Cette idée de service est très unique, la propriétaire y a pensé et a décidé de le faire, car elle n'a pas trouvé de service similaire. Il est sain et très pratique pour les gens d'utiliser ce service.</i>
Contraintes	<i>La clientèle habituelle du service est constituée de femmes qui achètent l'abonnement pour elles-mêmes ou s'occupent de leurs maris et le commandent pour eux. Les femmes se soucient davantage de l'environnement que les hommes.</i>
Les leçons apprises	<i>Si vous planifiez tout correctement, vous pouvez manger durablement et bien.</i>
Durabilité	<i>La sensibilisation générale doit être renforcée</i>
Transférabilité	<i>Cette pratique peut facilement être transférée à la livraison de nourriture dans les restaurants et à la livraison de boissons.</i>
Conclusion	<i>Cette pratique permet non seulement aux gens de manger sainement sans passer du temps à la cuisine, mais aussi d'être plus durables.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	
Langue(s)	<i>Lituanien et anglais</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>La pratique est que les repas de midi sont livrés aux clients dans des conteneurs réutilisables et durables. Les repas livrés dans les conteneurs sont sains, composés uniquement de produits frais.</i></p> <p><i>Les produits d'épicerie proviennent d'agriculteurs et d'autres lieux qui s'efforcent également d'appliquer les idées de zéro déchet dans leur vie professionnelle quotidienne. Les produits d'épicerie sont planifiés en fonction du nombre de repas que l'entreprise doit préparer selon l'abonnement. La quantité de produits d'épicerie est planifiée de manière à ce que l'entreprise n'ait pas à aller acheter des produits d'épicerie toutes les semaines, elle fait les courses une fois par mois ou 2 fois par mois au maximum, elle pollue moins l'air car elle conduit moins pour aller faire les courses. Parce que les courses sont planifiées, l'entreprise ne jette pas de nourriture parce qu'elle est périmée ou autre, elle affirme ne pas produire de déchets.</i></p> <p><i>La livraison elle-même est également planifiée en fonction de la distance d'un lieu à l'autre, ils planifient leur voyage et livrent tout un par un, pour éviter de trop rouler avec une voiture.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Eglės Stankevičiūtės
Entreprise/Institution	"12 O'Clock Box"
Adresse/site web	www.12oclockbox.com

Téléphone	+37065241574
Courriel	info@12oclockbox.com

D. Pensez vert - Hector Container hotel	
Élément	
Type d'action clé	<i>Service</i>
Champ d'application	<i>Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>L'utilisation de matériaux naturels dans les services hôteliers, l'utilisation de vieux objets pour leur donner une nouvelle fonction et l'utilisation de services et de produits respectueux de l'environnement.</i>
Public cible	<i>Le public cible est constitué des personnes qui utilisent les services de l'hôtel.</i>
Champ	
Introduction	<p><i>Le contexte initial est d'essayer d'utiliser au maximum les ingrédients de la cuisine du restaurant, en les exploitant, en évitant les déchets ou en ne les produisant pas du tout.</i></p> <p><i>La période pendant laquelle la pratique a été réalisée est toute la durée de vie du restaurant, depuis 2015.</i></p> <p><i>Gaspar's est un petit restaurant à Vilnius, avec une équipe de 11 membres et environ 24 places assises au restaurant. Le restaurant offre une expérience gastronomique plus exotique sur la scène gastronomique de Vilnius que la majorité des restaurants, puisque le chef Gaspar's a des racines goanes et portugaises, donc le restaurant a importé de la viande et du poisson d'autres pays, mais ils essaient de commander des ingrédients locaux autant que possible pour leur cuisine.</i></p> <p><i>Par exemple, parmi tant d'autres, en été, le restaurant collabore avec un agriculteur local qui cultive tous les légumes dans sa ferme.</i></p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Leurs partenaires sont des entreprises qui leur fournissent des services et des produits.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	<i>Tallin, Estonie, Europe.</i>
Contexte	<i>La durabilité environnementale et la conscience écologique sont importantes pour les fondateurs de l'hôtel dans leur vie personnelle et c'est quelque chose qu'ils ont tous voulu appliquer et intégrer dans leur hôtel.</i>

	<i>Ils mettent en œuvre cette pratique dans leurs services hôteliers et leur café.</i>
Objectif	<i>Ils ont fait des choix respectueux de l'environnement et ont repoussé les limites de l'hospitalité pour non seulement faire ce qui est le plus évident mais aussi pour trouver des solutions à ces empreintes qui semblent inévitables à l'hôtel.</i>
Description de la pratique	<p><i>L'objectif est de réduire, réutiliser et recycler pour que demain soit toujours un peu meilleur.</i></p> <p><i>L'hôtel suit 10 étapes de conscience écologique</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. L'hôtel est installé dans un ancien bâtiment pour, comme on dit, "donner une nouvelle âme à un ancien bâtiment". Cela signifie qu'ils n'ont pas gaspillé de matériaux en construisant un nouveau bâtiment, ils ont simplement utilisé l'ancien.</i> <i>2. Ils ont réutilisé d'anciens conteneurs d'expédition comme chambres d'hôtel.</i> <i>3. Ils utilisent de la literie en pur coton portant les labels de qualité Ecolabel et Oeko-Tex ; ils sont lavés avec des produits respectueux de l'environnement selon les normes Greenkey.</i> <i>4. ils utilisent le gel douche tout-en-un d'Oma Care, produit en Estonie à partir d'ingrédients naturels, afin d'utiliser le moins de produits possible.</i> <i>5. Les clients peuvent laver leurs vêtements dans la buanderie de l'hôtel avec une lessive végétalienne sans parabène, composée à 99,97 % d'ingrédients naturels, produite en Estonie par Mulieres dans un emballage écologique de 15 litres.</i> <i>6. Les distributeurs et le papier hygiénique dans les chambres d'hôtel et les salles de bains publiques sont fabriqués à partir de cartons à boissons recyclés par Lucart.</i> <i>7. Le café de l'hôtel utilise des emballages en verre réutilisables au lieu d'emballages à usage unique.</i> <i>8. Ils choisissent soigneusement les partenaires qui livrent les produits sans emballage ou dans un emballage réutilisable, afin de ne pas utiliser trop de matériaux qui pourraient être évités.</i> <i>9. Ils ont des partenaires de café "King Coffee Service" qui fournissent des grains de café dans des emballages rechargeables qu'ils livrent à vélo si les conditions météorologiques le permettent.</i> <i>10. ils trient toutes leurs ordures pour envoyer les matériaux au recyclage. Leurs clients peuvent également recycler tout, du papier aux peaux de banane, dans des stations de tri situées dans les couloirs.</i>
Résultats de la pratique	

Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>Utiliser moins d'emballages qui ne peuvent être utilisés qu'une seule fois et utiliser des emballages réutilisables. Prendre de vieilles choses et leur donner une nouvelle fonction, par exemple utiliser de vieux conteneurs d'expédition comme chambres d'hôtel.</i>
Facteurs de réussite	
Contraintes	
Les leçons apprises	
Durabilité	<i>Les vieux conteneurs ne sont pas jetés, ils peuvent toujours être utilisés pour agrandir l'hôtel ou pour créer un autre hôtel ou restaurant en utilisant la même méthode.</i>
Transférabilité	
Conclusion	
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Personne.</i>
Langue(s)	<i>Anglais, estonien et finlandais</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<i>Dans leur vie quotidienne, le personnel et les fondateurs de l'hôtel aiment utiliser autant de produits écologiques que possible, les mêmes principes qu'ils essaient d'appliquer dans leur vie professionnelle. Ils essaient d'utiliser le moins possible de produits nécessitant un emballage, ils choisissent ceux qui ont un emballage recyclable ou réutilisable. Ils utilisent des produits à base d'ingrédients naturels et fabriqués localement afin d'avoir des moyens de transport plus écologiques.</i>
Coordonnées de contact	
Nom	Hektor Container hotel
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	Telliskivi 62, 10412 Tallinn, Estija
Téléphone	+3726350061
Courriel	container@hektorstay.com

La ferme du cœur	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Achat Préparation Production Service Traitement des déchets</i>
Champ d'application	<i>Restauration</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Heart Made Farm est une petite exploitation familiale. Elle cultive divers légumes et autres produits pour nourrir notre famille et d'autres personnes par le biais du programme Farm Share.</i>
Public cible	<i>Restaurateurs et chefs cuisiniers</i>
Champ	<i>Utilisation de légumes et de légumes frais et biologiques.</i>
Introduction	<i>Heart Made Farm cultive des légumes et des légumes verts frais et biologiques, et les livre directement à votre porte. Grâce au "Farm Share Program", leurs membres reçoivent non seulement une boîte de légumes hebdomadaire, mais ils rejoignent également une communauté d'amis passionnés par la nature, la durabilité et la bonne nourriture.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Au début, comme ils faisaient tout avec des outils manuels (pelle, fourche et râteau), ils étaient sur le point de nommer leur ferme "Hand Made Farm". Cependant, ils ont vite compris que ce qui les poussait à créer la ferme n'était pas tant leurs mains que leur cœur, heureux de pouvoir enfin partager de la bonne nourriture avec de bons amis et des restaurants. Et c'est ainsi que nous avons nommé leur ferme : "Heart Made Farm"</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>Ils ont commencé la ferme en septembre 2019. Famille péruvienne-lituanienne à Vilnius, Lituanie. Nous cultivons divers légumes en suivant des principes écologiques, que nous emballons ensuite (sans plastique) et livrons à différentes personnes et familles de la ville.</i>
Contexte	<i>Ils cultivent divers légumes selon des principes écologiques, qu'ils emballent ensuite (sans plastique) et livrent à différents restaurants, personnes et familles de la ville.</i>
Objectif	<i>Le programme de partage de la ferme ne consiste pas seulement à partager la récolte de la saison, mais aussi à partager l'expérience d'avoir une ferme ensemble.</i>
Description de la pratique	<i>L'objectif est de faire pousser des aliments sains pour les habitants de Vilnius, avec lesquels ils pourraient partager les avantages et les joies d'avoir une ferme.</i>
Résultats de la pratique	<i>Créer une communauté d'amis, passionnés par la bonne nourriture, la nature et la vie simple.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<i>La ferme fonctionne selon un modèle d'abonnement dans lequel l'abonné reçoit chaque semaine une boîte de légumes frais et de verdure. Les boîtes comprennent normalement 7 à 10 produits de saison, tous cultivés dans leur ferme. La plupart des semaines, elles comprennent un mélange de légumes verts à feuilles, de racines, de légumes-fruits et autres.</i>
Facteurs de réussite	<i>De plus en plus de personnes mangent au restaurant ou à la maison en espérant non seulement avoir un repas délicieux, mais aussi ne pas nuire à l'environnement en gaspillant inutilement les ressources et utiliser des produits biologiques locaux.</i>

Contraintes	<i>Le défi consiste à cultiver des légumes et des légumes verts frais et biologiques et à les livrer directement à votre porte.</i>
Les leçons apprises	<i>Cette pratique consiste à construire une ferme non pas avec des mains, mais avec des cœurs heureux de pouvoir enfin partager de la bonne nourriture avec de bons amis.</i>
Durabilité	<i>L'important est de rejoindre une communauté d'amis passionnés par la nature, la durabilité et la bonne nourriture.</i>
Transférabilité	<i>Ils créent une communauté d'amis, passionnés de bonne nourriture, de nature et de vie simple.</i>
Conclusion	<i>Les produits sont souvent locaux et biologiques. C'est plus sain pour les gens, meilleur pour la nature et cela dynamise l'économie locale.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Il y a beaucoup de directives, de fiches techniques, d'affiches, d'images, de documents vidéo et audio, et/ou de sites Web.</i>
Langue(s)	<i>Lituanien, anglais</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode.	<p><i>La ferme fonctionne selon un modèle d'abonnement dans lequel l'abonné reçoit une boîte hebdomadaire de légumes frais et de verdure. Les boîtes contiennent généralement 7 à 10 produits de saison, tous cultivés à la ferme. La plupart des semaines comprennent un mélange de légumes verts à feuilles, de racines, de fruits, de légumes et autres. Des événements sont organisés à la ferme au cours de la saison, des recettes sont partagées, des conseils en matière d'agriculture urbaine sont donnés, et il y a parfois des surprises dans les boîtes !</i></p> <p><i>Si les gens ne sont pas sûrs que le programme Farm Share leur convienne, nous leur recommandons de commander d'abord une boîte d'échantillons. Vous aurez l'occasion de voir comment tout cela fonctionne - et si vous aimez les légumes, le service et les agriculteurs souriants, vous pouvez commander un des abonnements et économiser de l'argent en achetant vos légumes à l'avance. L'achat de produits "zéro déchet" présente bien d'autres avantages ! Les aliments sont moins chers car ils sont vendus en vrac et vous ne payez que la quantité dont vous avez besoin.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	La ferme du cœur
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	https://heartmadefarm.wixsite.com
Téléphone	+ 370 699 49667
Courriel :	heartmadefarm@gmail.com

Hilton Garden Inn Vilnius	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<p><i>Préparation</i></p> <p><i>Production</i></p> <p><i>Service</i></p> <p><i>Traitement des déchets</i></p>

Champ d'application	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Restauration</i> • <i>Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<p><i>Lorsqu'en 1925, Conrad Hilton a ouvert le premier hôtel portant le nom de Hilton, il avait pour objectif de gérer le meilleur hôtel du Texas. Aujourd'hui, Hilton est l'une des marques les plus respectées au monde grâce à son engagement, son leadership et son innovation. Hilton aide les voyageurs du monde entier à voyager de manière plus durable grâce à des initiatives écologiques telles que l'énergie solaire et la recharge des voitures électriques ; du début à la fin, les chambres et les cuisines permettent aux clients de se sentir comme chez eux. Hilton s'engage à créer un monde meilleur pour voyager en ayant un impact positif sur les communautés qu'il dessert, en mettant l'accent sur l'impact environnemental et social.</i></p>
Public cible	<i>Tous les propriétaires de restaurants ou d'hôtels.</i>
Champ	<i>Des initiatives écologiques qui ouvrent la voie au "Net zéro".</i>
Introduction	<p><i>Ils reconnaissent leur responsabilité cruciale dans la protection de notre planète et la préservation des magnifiques destinations dans lesquelles ils opèrent pour les générations à venir. Depuis 2009, ils utilisent le système primé LightStay pour mesurer, signaler et améliorer l'impact environnemental de l'ensemble de leur portefeuille d'hôtels gérés et franchisés. Ils prennent une position de leader dans la lutte contre le changement climatique, en tant que première grande entreprise hôtelière à établir des objectifs fondés sur la science pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, conformément à l'accord de Paris. Ils prennent également des mesures importantes pour réduire leur empreinte environnementale grâce à nos programmes relatifs à l'eau et aux déchets.</i></p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Un leader mondial de l'hôtellerie, avec un portefeuille de 18 marques de classe mondiale comprenant plus de 6 800 propriétés dans 122 pays et territoires.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Lieu / couverture géographique	<i>Centre-ville de Vilnius, avenue de Gedimino</i>
Contexte	<p><i>Depuis la recherche d'un hôtel jusqu'au départ, les voyages écologiques sont désormais plus faciles à réaliser. Chez Hilton, un nouvel attribut de recherche aide les propriétaires de véhicules électriques à trouver et à réserver des hôtels dotés de stations de recharge pour leurs véhicules électriques, de sorte que les clients peuvent être certains que leur voiture se rechargera en même temps qu'eux. Plus de 1 400 établissements Hilton dans le monde proposent des bornes de recharge pour VE, ainsi que d'autres ajouts écologiques qui aident les voyageurs à réduire leur empreinte carbone lors de leur prochaine aventure. Qu'elles soient situées sur une belle plage ou dans une grande ville animée, ces propriétés Hilton permettent de planifier facilement un voyage écologique en 2022. Hilton s'engage à mener l'industrie hôtelière vers une économie nette zéro et à réduire les émissions de gaz à effet de serre en accord avec la science du climat. Hilton est fier d'avoir été la première grande entreprise hôtelière à fixer des objectifs de réduction des émissions de carbone conformes à la science du climat et à l'accord de Paris sur le climat, et approuvés par l'initiative Science Based Targets (SBTi).</i></p>

Objectif	<i>Lutte contre le changement climatique, Efficacité énergétique, Gestion de l'eau Réduire les déchets</i>
Description de la pratique	<i>Le Hilton Garden Inn Vilnius est devenu le premier hôtel de marque internationale à faire ses débuts en Lituanie, adoptant la stratégie de tourisme durable du pays et donnant la priorité à une empreinte environnementale minimale.</i>
Résultats de la pratique	<i>Hilton s'engage à réduire les déchets et à s'orienter vers une économie circulaire. La prévention des déchets, le recyclage, l'upcycling et le don d'aliments sont autant d'éléments clés pour créer une industrie hôtelière plus verte. L'entreprise s'est engagée à réduire ses déchets, y compris les déchets alimentaires, de 50 % d'ici 2030. La stratégie de réduction des déchets de Hilton vise à diminuer la quantité globale de déchets produits dans les hôtels, tout en prenant des mesures pour détourner les déchets restants de la mise en décharge par le biais de dons, du recyclage, du compostage, de l'incinération des déchets et d'autres possibilités.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets ?	<i>Effets mesurables (résultats dénombrables, par exemple nombre de participants, nouveau programme de formation, nouvelles méthodes, etc ;)) Effets non mesurables (résultats non comptabilisables, par exemple l'augmentation des compétences) ; Impact des bonnes pratiques.</i>
Facteurs de réussite	<i>Il est prévu que ce soit le premier hôtel net, avec une gestion moderne de l'énergie, une cuisine sans émissions, des stations de recharge de véhicules électriques pour les clients.</i>
Contraintes	<i>Dans le cadre de nos efforts pour réduire les plastiques à usage unique, les établissements Hilton proposent à leurs clients des pichets à eau rechargeables et des distributeurs d'eau filtrée.</i>
Les leçons apprises	<i>Par le biais d'une action en faveur du climat et d'une gestion responsable de la destination, l'hôtel Hilton entend ouvrir la voie à un avenir net zéro pour l'entreprise et le secteur mondial du voyage et du tourisme.</i>
Durabilité	<i>La diffusion de cette bonne pratique permet de sensibiliser les entreprises et est également couronnée de succès grâce aux incitations qui sont prévues pour sa mise en œuvre.</i>
Transférabilité	<i>Il peut être transféré non seulement aux différents hôtels, au secteur des services, mais aussi aux citoyens individuels ou aux établissements qui pensent à un avenir sans déchets.</i>
Conclusion	<i>La stratégie de réduction des déchets de Hilton vise à diminuer la quantité globale de déchets produits dans les hôtels, tout en prenant des mesures pour détourner les déchets restants des décharges par le biais de dons, du recyclage, du compostage, de l'incinération des déchets et d'autres possibilités. Les déchets sont plus étroitement liés à l'occupation que l'énergie ou l'eau, et la quantité de déchets produite par les hôtels a considérablement diminué grâce à la pandémie. Pour l'avenir, ils travaillent avec leurs partenaires, y compris les transporteurs de déchets, les fournisseurs et les partenaires de dons, afin de trouver des moyens innovants de poursuivre cette tendance positive, même si le taux d'occupation augmente. Veiller à ce que la nourriture ne soit pas gaspillée.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Les directives peuvent être consultées sur le site web de Hilton.</i>
Langue(s)	<i>Anglais et lituanien</i>
Résumé	

Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode.

La pandémie a entraîné des perturbations de l'approvisionnement alimentaire et une augmentation significative de l'insécurité alimentaire mondiale, faisant de la lutte contre le gaspillage alimentaire un impératif commercial et moral encore plus important. Hilton s'est engagé à réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2030. Pour atteindre cet objectif ambitieux, ils sont à l'origine d'un véritable changement de culture dans les hôtels. La pollution plastique menace les communautés, les environnements et les destinations dans lesquelles nous opérons. En 2021, nous nous sommes concentrés sur la réduction des articles à usage unique inutiles dans les hôtels Hilton. Conformément à l'objectif "Travel with Purpose 2030" de Hilton, qui consiste à réduire la production de déchets de 50 % d'ici à 2030, l'entreprise remplace les articles de toilette à usage unique par des bouteilles d'agrément de taille normale dans l'ensemble de son portefeuille mondial. Ils s'attendent à ce que la majorité de leurs hôtels soient exempts de miniatures d'ici la fin de 2023. Le programme Digital Key de Hilton, basé sur une application, s'est rapidement développé en 2021, car de plus en plus de clients ont choisi d'éviter la réception et de s'enregistrer virtuellement. Cette technologie est désormais disponible dans plus de 80 % du portefeuille Hilton, soit plus de 5 600 des 6 800 établissements Hilton dans le monde. Elle a été utilisée pour ouvrir plus de 168 millions de portes de chambres et a permis de réduire les déchets plastiques d'environ 125 tonnes. L'hôtel a mis en place des solutions d'hydratation durables telles que des récipients réutilisables, des stations de remplissage et des systèmes d'embouteillage en circuit fermé. Hilton est fier d'avoir été la première marque hôtelière à faire du recyclage du savon un standard de la marque, et la première à s'engager à ne pas envoyer de savon à la décharge. Hilton a collaboré à une méthodologie de mesure des déchets à l'échelle du secteur, élaborée par le Fonds mondial pour la nature (WWF) et Greenview, un groupe mondial de conseil en développement durable. La méthodologie de mesure des déchets hôteliers fournit une approche commune, en s'appuyant sur des stratégies existantes solides pour suivre les déchets et fixer des objectifs, en harmonisant les méthodes de collecte des données et en abordant les lacunes et les défis communs en matière de données. Les grandes marques et les établissements individuels disposent ainsi d'un moyen cohérent de fixer des objectifs significatifs pour réduire les déchets, éviter qu'ils ne soient mis en décharge et suivre les progrès réalisés par rapport à ces objectifs au fil du temps.

Coordonnées de contact

Nom	Hilton Garden Inn Kaunas
Entreprise/Institution	Hilton Worldwide Holdings Inc. (HWHI)
Adresse/site web	Gedimino av. 44b, Vilnius, Lituanie
Téléphone	+370 52299400
Courriel :	

Traitement des déchets

Retour à vide	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Traitement des déchets</i>
Champ d'application	<i>Restauration Hôtels</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Le terme "vide consigné" signifie qu'un récipient (généralement des bouteilles en verre, mais aussi des bouteilles en plastique PET) doit être retourné au fournisseur une fois vidé, afin de pouvoir être réutilisé (jusqu'à 20 réutilisations pour les bouteilles PET, 40 pour les bouteilles en verre).</i>
Public cible	<i>Il s'adresse à tous ceux qui ont une activité impliquant l'utilisation de conteneurs, qui peuvent être recyclés et réutilisés.</i>
Champ	<i>Réduire les déchets et faciliter leur élimination</i>
Introduction	<i>Jusque dans les années 1980, nous étions parmi les premiers en Europe dans cette pratique, répandue même dans les petites villes où le mécanisme de réutilisation devient plus facile. Puis des politiques environnementales misérables ont mis au grenier le mécanisme d'aspirateur consigné, ressuscité de manière chaotique, désordonnée et peu incitative en 2017 par le ministre de l'Environnement et de la Protection du territoire et de la mer Gian Luca Galletti. En termes de politiques de Développement Durable, le mécanisme d'aspirateur consigné s'inscrit parfaitement dans le droit européen et national qui élimine l'utilisation d'assiettes, de couverts, de cotons-tiges et de verres en plastique.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>L'initiative de consignation a commencé à grande échelle dans la région de Campanie et en Vénétie en 2018, mais aujourd'hui, de plus en plus d'entreprises l'adoptent.</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation/couvertures géographique	<i>Province de Salerne (Camerota, Sapri, Castel Velino, Novi Velia, Poderia, Centola) et Vicence</i>
Contexte	<i>Il faut tenir compte du poids considérable des emballages collectés, ce qui entraînera nécessairement des coûts de gestion, principalement liés au transport des vides et aux pratiques à mettre en œuvre pour limiter les risques d'éclatement lors du transport. Un autre aspect à évaluer concerne l'hygiène : les emballages collectés en attente de collecte par les entreprises d'embouteillage peuvent être exposés à des contaminants, des poussières et des animaux. Pour cette raison, il est nécessaire de procéder à des pratiques d'hygiénisation spécifiques pour les récipients destinés à être remplis.</i>
Objectif	<i>Réutiliser les récipients en verre et éviter les déchets inutiles</i>
Description de la pratique	<i>Le mécanisme du vide consigné est très simple : le restaurateur achète des boissons et verse une caution de quelques centimes en fonction de la taille de la boisson. Lorsqu'elle est vidée, il la rapporte au vendeur, qui lui restitue la caution.</i>
Résultats de la pratique	<i>Plusieurs entreprises telles que des bars, des restaurants et des hôtels sont concernées.</i>

Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>La réutilisation de ces matériaux correctement recyclés</i>
Facteurs de réussite	<i>Ne jetez pas ces matériaux dans l'environnement et encouragez les restaurateurs/hôteliers à éliminer correctement les déchets.</i>
Contraintes	<i>Le défi consiste à collecter autant de récipients que possible et à les réutiliser aussi longtemps que le matériau le permet (par exemple, le verre est réutilisable 40 fois).</i>
Les leçons apprises	<i>L'importance du recyclage pour réduire les déchets</i>
Durabilité	<i>La diffusion de cette bonne pratique permet de sensibiliser les entreprises et est également couronnée de succès grâce aux incitations qui sont prévues pour sa mise en œuvre.</i>
Transférabilité	<i>Il peut être transféré non seulement aux différentes entreprises du secteur de la restauration, mais aussi aux citoyens individuels ou aux établissements qui utilisent des récipients de boissons en grande quantité.</i>
Conclusion	<i>La réutilisation de matériaux qui sont encore pleinement fonctionnels présente des avantages tant sur le plan économique qu'environnemental. Les avantages écologiques sont clairement liés à la réutilisation des conteneurs sans les convertir en matières premières. Il existe également un avantage économique important en termes d'économies de ressources et de main-d'œuvre.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Les lignes directrices peuvent être consultées sur le site web du gouvernement italien.</i>
Langue(s)	<i>Italien</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>L'emballage consigné est une pratique née en Allemagne, où elle présente de grands avantages économiques mais aussi environnementaux. La pratique consiste à payer une petite caution pour les récipients, principalement de boissons, qui sera rendue une fois les récipients retournés. Le vide consigné est très populaire. En effet, il existe en Italie des distributeurs où les simples citoyens peuvent déposer les récipients et percevoir de l'argent en proportion de la quantité déposée. La quantité d'emballages utilisés a été réduite de 96% dans le cas du verre et de 80% dans le cas du plastique.</i></p> <p><i>Dans les années 1980, cette pratique s'est étendue à l'Italie, mais contrairement à l'Allemagne, elle n'a été mise en œuvre qu'avec des récipients en verre. Cette pratique permet également de grandes économies en termes de ressources et de main-d'œuvre. C'est un système de récupération efficace, qui a été réintroduit en 2017, et qui, s'il était appliqué à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement, produirait un allègement économique important en ayant un impact positif sur le coût des emballages obtenus par les activités de récupération. Elle incite les consommateurs à adopter un comportement plus vertueux et soulage la communauté et l'environnement d'une énorme quantité de déchets, ce qui signifie moins d'émissions, des décharges plus claires et des économies de matières premières.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	https://www.mite.gov.it/pagina/vuoto-rendere
Téléphone	

Compostage des déchets	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Traitement des déchets</i>
Champ d'application	<i>Restauration Hôtels</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Le compostage des déchets dans les restaurants et les hôtels est une pratique courante dans le nord de l'Italie. Elle consiste à acheter une presse pour réduire le volume des déchets produits et mieux gérer leur collecte.</i>
Public cible	<i>Cette technique s'adresse à toutes les activités qui produisent de grandes quantités de déchets organiques et non organiques.</i>
Champ	<i>Améliorer la collecte des déchets et donc réduire également les coûts de transport</i>
Introduction	<i>La plupart des déchets produits dans les restaurants sont des déchets alimentaires qui finissent à la poubelle et pourrissent dans les décharges. Aussi utile que soit la collecte sélective, les déchets et résidus alimentaires, mais aussi les feuilles, les plantes et autres fractions organiques qui finissent dans les déchets municipaux, pourraient être transformés en sous-produits. Les composteurs de restaurant permettent de traiter les déchets organiques sur place, réduisant le volume des déchets alimentaires jusqu'à 90 % en 24 heures seulement.</i>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<i>Il s'agit d'une pratique répandue principalement dans le nord de l'Italie</i>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation/couverture géographique	<i>Dans le Trentin Haut-Adige, de nombreux établissements utilisent des composteurs. L'hôtel-camping Markushof en est un exemple.</i>
Contexte	<i>Les composteurs ont un impact très positif sur l'environnement, mais pour les acheter, il faut investir une somme assez importante et disposer d'un espace suffisant pour les placer.</i>
Objectif	<i>Réduire les déchets et diminuer le coût de leur élimination</i>
Description de la pratique	<i>Tous les processus de compostage ne sont pas les mêmes. Selon la machine choisie et le type de déchets organiques compostés, on peut obtenir différents types de compost.</i>
Résultats de la pratique	<i>Selon une étude sur le gaspillage alimentaire dans les restaurants menée par un institut de recherche de premier plan, environ 84 % des déchets alimentaires finissent à la poubelle. Non seulement le compostage empêche ce pourcentage d'augmenter, mais il présente également des avantages pour l'environnement. Le plus grand avantage pour l'environnement est l'absence d'engrais chimiques de synthèse dans le compost. Les avantages de l'utilisation de composteurs "domestiques" ont des répercussions non seulement sur les restaurants, mais aussi sur les entreprises qui fournissent ces équipements.</i>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<i>Réduire les déchets, améliorer la sécurité, contenir les coûts et augmenter les ventes.</i>

Facteurs de réussite	<i>De nombreuses personnes soucieuses de l'environnement, sachant que leurs déchets seront éliminés de manière appropriée, préféreront un restaurant/hôtel équipé d'un composteur à d'autres.</i>
Contraintes	<i>Le défi de cette pratique est de minimiser le volume des déchets générés.</i>
Les leçons apprises	<i>L'importance du recyclage et de l'élimination correcte des déchets</i>
Durabilité	<i>Outre l'élimination correcte des déchets, cela permet également de réduire le nombre de trajets que les véhicules de collecte doivent effectuer, réduisant ainsi une quantité considérable de CO₂ dans l'atmosphère.</i>
Transférabilité	<i>Cette pratique pourrait également être transférée aux ménages (en utilisant des machines plus petites) mais aussi à toutes les activités qui produisent une grande quantité de déchets chaque jour.</i>
Conclusion	<i>Cette bonne pratique permet non seulement d'économiser de l'argent sur une longue période, mais aussi de protéger l'environnement.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Les sources sont rares, mais vous pouvez trouver des preuves en contactant les entreprises qui ont bénéficié de l'achat de ces machines.</i>
Langue(s)	<i>Italien, allemand</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Chaque année, plus de 5 millions de tonnes de produits alimentaires excédentaires finissent en déchets tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la production au secteur de la restauration. La gestion actuelle des déchets alimentaires est encore inefficace, car elle ne repose pas toujours sur des approches qui tiennent compte des possibilités offertes par le recyclage des déchets organiques humides. Malgré le fait que les réglementations européennes et nationales puissent orienter vers l'optimisation des processus de gestion des déchets, il y a encore trop de déchets. Des ressources économiques sont perdues à jamais et les bénéfiques pour les entreprises et l'environnement sont nuls. Et pourtant, la bonne approche existe déjà, il suffit de la mettre en œuvre de la bonne manière. Grâce au processus biologique du compostage, les micro-organismes décomposent les substances organiques complexes en compost : une terre organique stable, inodore et riche en nutriments qui peut être utilisée pour fertiliser le sol.</i></p> <p><i>Grâce à l'utilisation de bacs à compost dans les établissements de restauration, tels que les restaurants, les bars, les cuisines d'hôtel, etc., il est possible de reproduire le processus qui préserve l'équilibre de l'environnement dans lequel nous vivons. Un choix éthique et économique.</i></p> <p><i>Il élimine les déchets, simplifie le recyclage des déchets organiques humides produits par le restaurant et, en même temps, préserve l'environnement.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	hôtels camping Markushof
Entreprise/Institution	
Adresse/site web	https://www.falcorpresse.it/i-settori-della-compattazione-degli-scarti/hotel-e-ristorazione/
Téléphone	+30 0471 810 025
Courriel	

Alliance pour la réduction du gaspillage alimentaire	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Traitement des déchets</i>
Champ d'application	<i>Restauration Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	Dans cet effort collectif, les autorités publiques, les organismes professionnels et scientifiques, les entreprises du secteur de l'alimentation et de la restauration à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement, les organisations de la société civile et les membres de la communauté universitaire et de recherche unissent leurs forces.
Public cible	Consommateurs
Champ	Industrie alimentaire - et ménages
Introduction	Par le développement de synergies et la coopération de toutes les parties prenantes. Afin de réduire le gaspillage alimentaire dans notre pays, nous entreprenons une action coordonnée d'information et de sensibilisation sur l'ampleur et les effets du gaspillage alimentaire, de la prévention, de la réduction et du don des excédents au profit de la collectivité.
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<p>L'"Alliance pour la réduction du gaspillage alimentaire" est placée sous les auspices du ministère grec de l'environnement et de l'énergie. De nombreuses grandes entreprises de l'industrie alimentaire et des boissons ont souhaité contribuer à cette vision. Certaines de ces parties prenantes sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • American Farm School Thessaloniki Greece (une institution innovante pour des études dans tous les degrés académiques située à Thessaloniki, Grèce) • Gefsinus (l'une des plus grandes entreprises, spécialisée dans la restauration systématique en Grèce) • Université agricole d'Athènes • Université technique nationale d'Athènes • Delta (l'une des plus grandes entreprises proposant des produits laitiers sur le marché grec) • Ellinogermanini agogi (une institution basée à Athènes en Grèce, pour l'apprentissage académique dans tous les degrés, spécialisée dans les études internationales) • Moulins de Loulis (Loulis Mills occupe actuellement la 1ère position dans l'industrie de la farine grecque en termes de mouture, de ventes et de technologie) • Olympos foods (une grande entreprise laitière, fidèlement orientée vers la production de produits à partir de matières premières grecques, sauvegardant la production primaire grecque)
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Grèce continentale, par le biais de ses parties prenantes, atteignant finalement tous les ménages qui le souhaitent.

<p>Contexte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • la formation et l'éducation pour sa prévention et sa réduction • dans l'échange d'informations et de connaissances, la promotion et la diffusion des bonnes pratiques • promouvoir la recherche et l'innovation • faciliter et promouvoir le don de denrées alimentaires excédentaires au profit du public • l'élaboration et la mise en œuvre d'une politique publique pour la prévention et la réduction des déchets alimentaires en Grèce
<p>Objectif</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Informer et sensibiliser sur l'ampleur et les effets du gaspillage alimentaire • faciliter et promouvoir le don de denrées alimentaires excédentaires au profit du public
<p>Description de la pratique</p>	<p>L'axe prioritaire comprend des actions telles que l'information et la sensibilisation des citoyens au phénomène du gaspillage alimentaire et aux moyens de le prévenir, des actions éducatives pour les élèves, l'éducation des étudiants des écoles professionnelles et des étudiants, la formation du personnel d'hébergement. Les principales activités qui créeront le processus de flux du programme sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • quantification - compter les niveaux de déchets alimentaires dans le secteur du tourisme • informer et sensibiliser le public • promouvoir la recherche et l'innovation • faciliter et promouvoir le don de nourriture pour une bonne cause • utilisation d'aliments impropres à la consommation humaine <p>Afin de mettre en œuvre cette pratique, l'"Alliance pour la réduction des déchets alimentaires" a été créée en Grèce, à l'initiative de l'organisation "We can" et de la chaîne de supermarchés AB Vassilopoulos. Grâce à cet effort collectif, les autorités publiques, les organismes professionnels et scientifiques, les entreprises d'alimentation et de restauration ainsi que les organismes de la communauté universitaire et de recherche unissent leurs forces.</p>
<p>Résultats de la pratique</p>	<p>Actions suivent la hiérarchie de la gestion des aliments et des déchets alimentaires, la fameuse "pyramide inversée" - prévention à la source, prévention par le don ou autre redistribution pour la consommation humaine, utilisation comme alimentation animale, utilisation des déchets alimentaires et des biodéchets pour les biofertilisants et la bioénergie.</p>
<p>Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets</p>	<p>Toutes les actions seront achevées d'ici 2025. Des recherches sont menées sur une base de 18 mois en collaboration avec des universités de tout le pays pour étudier et évaluer le gaspillage alimentaire dans les chaînes d'approvisionnement respectives.</p> <p>Néanmoins, des institutions telles que l'American Farm School de Thessalonique suivent un programme d'information et de sensibilisation constant et continu pour leurs étudiants.</p> <p>Voici les mesures concernant les publications sur les comptes de médias sociaux d'AFS à partir de références à des événements et actions pertinents pour la période 01/2021 - 02/2021.</p> <p>Portée (postes FB-15) : 9,609</p>

	Portée (Instagram-10 posts) : 2,621 Portée Instagram " quiz sur les déchets alimentaires " : 775
Facteurs de réussite	Sensibilisation d'un grand nombre d'entreprises du secteur de l'alimentation et de la restauration ainsi que des écoles, collèges et universités par la création de l'"Alliance pour la réduction du gaspillage alimentaire". L'extension au secteur du tourisme, sur les sections les plus rentables en Grèce, sera la prochaine étape.
Contraintes	Le seul défi auquel est confronté ce programme est l'augmentation du nombre d'entreprises et d'hôtels qui le composent. Selon les responsables du programme, la crise socio-économique suivie de la crise sanitaire rendent les choses encore plus difficiles pour l'expansion.
Les leçons apprises	Grâce à l'effort collectif de l'"Alliance pour la réduction du gaspillage alimentaire", les autorités publiques, les organismes professionnels et scientifiques, les entreprises du secteur de l'alimentation et de la restauration ainsi que les organismes de la communauté universitaire et de la recherche unissent leurs forces pour faire connaître la cause à travers leurs actions. Le gaspillage alimentaire nous concerne tous. À chaque étape de la chaîne, du champ à la table familiale quotidienne. Pour lutter contre le gaspillage, nous avons besoin d'une mobilisation dynamique et d'une action coordonnée dans le cadre de l'éducation des consommateurs.
Durabilité	Le recyclage, la réutilisation, le compostage, l'éducation dès le plus jeune âge et l'information continue des consommateurs sont les composantes qui font le succès de ce projet.
Transférabilité	Dans le contexte des actions européennes FIT4FOOD2030 et FoodSHIFT2030, il est plus que nécessaire que tous les participants travaillent ensemble pour atteindre l'objectif commun.
Conclusion	La poursuite des " bonnes " applications dans les secteurs de l'alimentation et de l'hôtellerie qui motivera les employés à appliquer les tactiques correspondantes dans leurs propres foyers. En outre, la réduction des déchets alimentaires et le don des excédents pour le bien public maintiennent l'intérêt commun de la sensibilisation pour des raisons écologiques et sociales.
Ressources connexes qui ont été développés	https://foodsavingalliancegreece.gr/ https://fit4food2030.eu/ https://foodshift2030.eu/
Langue(s)	Grec
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<i>Afin d'échanger des connaissances et des informations, de diffuser les bonnes pratiques et de mettre en évidence les champs de synergie pour maximiser l'impact, des actions, des programmes et des actions ont été mis en œuvre par les membres de l'alliance, de leur propre initiative. La catégorisation / typologie des actions du projet suit les "dix axes prioritaires - domaines d'action" de l'Alliance. Ces axes répondent à un large éventail de questions liées au gaspillage alimentaire, telles que :</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Politique publique visant à prévenir et à réduire le gaspillage alimentaire</i> • <i>Redistribution pour la consommation humaine</i> • <i>Quantification - compter les niveaux de déchets alimentaires</i> • <i>Utilisation ultérieure d'aliments impropres à la consommation humaine</i> • <i>Information et sensibilisation, formation</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Étiquetage avec date d'expiration sur l'aliment et son explication</i> • <i>Promouvoir la recherche et l'innovation</i> • <i>Faciliter et promouvoir le don de nourriture à des fins d'utilité publique</i> • <i>Introduction de nouvelles technologies dans la récolte des fruits et légumes, afin de prévenir les pertes (dues à des maladies ou à des mauvais traitements pendant la récolte).</i> • <i>Formation du personnel des entreprises de restauration à la mise en œuvre de solutions innovantes de prévention à la source et sensibilisation à l'évolution des habitudes de consommation.</i>
Coordonnées de contact	
Nom	Barboka Vicky
Entreprise/Institution	WWF Grèce - Responsable du programme alimentaire
Adresse/site web	www.wwf.gr
Téléphone	210 3314893
Courriel	v.barboka@wwf.gr

FRUTA FEIA / FRUIT LAID	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<u>Traitement des déchets</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Restauration</i> 2. <i>Hôtel</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>La coopérative Fruta Feia est une coopérative de consommateurs à but non lucratif, créée pour réduire les déchets alimentaires dus à leur apparence, en acheminant directement des agriculteurs de la région aux consommateurs une partie de la production de fruits et légumes actuellement rejetés pour de simples raisons esthétiques - forme, taille ou couleur.</i>
Public cible	<i>Consommateurs</i>
Champ	<i>Alimentation et boissons - et ménages</i>
Introduction	<p><i>Environ la moitié de la nourriture produite dans le monde est gaspillée chaque année.</i></p> <p><i>Selon la FAO, les pays développés gaspillent plus de 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année, ce qui est suffisant pour nourrir 925 millions de personnes qui meurent de faim dans le monde. Au Portugal, le gaspillage s'élève à 1,7 million de tonnes par an, selon PERDA (2002).</i></p> <p><i>Ce gaspillage a des conséquences non seulement éthiques mais aussi environnementales, puisqu'il implique l'utilisation inutile des ressources utilisées pour sa production (comme le sol, l'énergie et l'eau) et l'émission de dioxine de carbone et de méthane résultant de la décomposition des aliments qui ne sont pas consommés.</i></p>
Parties prenantes et partenaires,	<i>Le financement : 2013</i>

<p>organisme de financement</p>	<p>Budget initial de 5.363€ obtenu lors d'une campagne de crowdfunding - https://ppl.com.pt/prj/fruta-feia</p> <p>Programme Life de l'Union européenne</p> <p>Grâce à 176 supporters, la campagne de crowdfunding (http://ppl.com.pt/pt/prj/fruta-feia) a été un grand succès. Outre l'aide financière essentielle que cette campagne représente pour la croissance de la Coopérative, il est inspirant de sentir que plusieurs personnes partagent ces convictions.</p> <p>2015</p> <p>Référence : LIFE14 ENV/PT/000817</p> <p>Acronyme : FLAW4LIFE</p> <p>Date de début : 14/09/2015</p> <p>Date de fin : 13/09/2018</p> <p>Budget total : 574,396 €</p> <p>Contribution de l'UE : 320,600 €</p>
<p>Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique</p>	<p>Portugal</p>
<p>Contexte</p>	<p>La Coopérative a démarré le 18 novembre. 2013, avec 1 point de livraison à Lisbonne, 100 consommateurs associés et 10 agriculteurs partenaires.</p> <p>Le programme a été développé avec le soutien de plusieurs parties prenantes, dont le conseil municipal de Lisbonne et l'Institut technique supérieur de Lisbonne. Il compte 800 consommateurs associés.</p>
<p>Objectif</p>	<p>Environ la moitié de la nourriture produite dans le monde est gaspillée chaque année. Selon la FAO, les pays développés gaspillent plus de 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année, ce qui est suffisant pour nourrir 925 millions de personnes qui meurent de faim dans le monde. Au Portugal, le gaspillage s'élève à 1,7 million de tonnes par an, selon PERDA (2002).</p> <p>Le projet Fruta Feia veut sensibiliser la population au problème du gaspillage alimentaire, mais aussi prévenir l'utilisation inutile de ressources pour leur production, comme l'eau, les terres arables, l'énergie et les heures de travail. En modifiant les habitudes de consommation, ce projet vise à ce qu'à l'avenir, tous les fruits et légumes de qualité soient commercialisés de la même manière, indépendamment de leur taille, de leur couleur et de leur forme.</p> <p>Parallèlement à cet impact local, ils espèrent sensibiliser la population au fait que la "vilaine nourriture" peut être de bonne qualité. Cela permet aux gens d'avoir accès à des aliments moins chers et produits localement.</p>
<p>Description de la pratique</p>	<p>La coopérative Fruta Feia a pour objectif principal de canaliser cette partie des fruits et légumes gaspillés vers les consommateurs qui ne jugent pas la qualité par son apparence, luttant ainsi contre l'inefficacité du marché et créant un mouvement qui peut changer les habitudes de consommation et qui peut créer un marché pour les fruits dits "moches". Un marché qui génère de la valeur et</p>

	<p><i>qui lutte non seulement contre ce gaspillage mais aussi contre le gaspillage inutile des ressources utilisées dans leur production (eau, énergie et sol).</i></p>
Résultats de la pratique	<p><i>154 PRODUCTEURS 11 POINTS DE LIVRAISON 4070 CONSOMMATEURS 1000 tonnes de déchets ont été épargnées de l'élimination</i></p> <p><i>Fruta Feia a débuté le 18 novembre 2013 avec 1 point de livraison. Aujourd'hui, elle compte 9 points de livraison (4 à Lisbonne, 1 à Parede, 1 à Almada, 1 à Porto, 1 à Vila Nova de Gaia, 1 à Matosinhos, 1 à Amadora et 1 à Braga), environ 150 producteurs plus de 3700 consommateurs associés et évite de jeter environ 10 tonnes de fruits et légumes chaque semaine !</i></p> <p><i>Chaque semaine, dans ses points de livraison, 300 consommateurs achètent et évitent que plus de 12 tonnes de fruits et légumes ne soient gaspillés.</i></p> <p><i>Autres ressources sauvegardées/points dans chaque semaine :</i></p> <p><i>13 097 m3 d'eau 13 ha de sol 17 111 kwh d'énergie</i></p>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<p><i>Étant donné la nature écologiquement responsable de Fruta Feia, elle ne travaille qu'avec des agriculteurs locaux dont les pratiques agricoles ne sont pas agressives pour l'environnement.</i></p> <p><i>La coopérative Fruta Feia ne prévoit pas de livraisons à domicile, afin d'éviter les coûts environnementaux et économiques des livraisons porte-à-porte de milliers de boîtes chaque semaine.</i></p>
Facteurs de réussite	<p><i>- La campagne de crowdfunding financée par 176 supporters - Financement reçu du programme Life de l'Union européenne - Implication d'un grand nombre de parties prenantes dans la mise en œuvre du projet</i></p> <p><i>La pratique a des objectifs clairement définis et des résultats mesurables (voir ci-dessus).</i></p>
Contraintes	<p><i>La réticence de certains consommateurs à acheter des "aliments moches" et le manque d'implication de certaines autorités publiques dans l'extension du projet.</i></p>
Les leçons apprises	<p><i>Le succès de la réplication nationale est essentiel pour garantir son impact et, par conséquent, leur objectif est de reproduire ce modèle de consommation alternatif dans d'autres endroits par le biais de points de livraison locaux.</i></p>
Durabilité	<p><i>La pratique continue d'avoir des effets et d'être fonctionnelle une fois le soutien financier/organisationnel terminé avec le soutien des consommateurs qui paient lorsqu'ils viennent chercher la boîte de Fruta Feia, une cotisation annuelle de 5 €, mais aussi avec le soutien des autres parties prenantes (bénévoles, producteurs locaux, partenaires de mise en œuvre et de promotion).</i></p>

Transférabilité	<i>L'initiative a un contexte universel, ce qui signifie qu'elle peut être adaptée par n'importe quel marché alimentaire dans le monde.</i>
Conclusion	<p><i>L'objectif principal de Fruta Feia est de réduire les tonnes d'aliments de bonne qualité que les agriculteurs rejettent à la terre chaque année et d'éviter l'utilisation inutile de ressources pour leur production, telles que l'eau, les terres arables, l'énergie et les heures de travail. En modifiant les habitudes de consommation, ce projet vise à ce qu'à l'avenir, tous les fruits et légumes de qualité soient commercialisés de la même manière, indépendamment de leur taille, de leur couleur et de leur forme.</i></p> <p><i>Parallèlement à cet impact local, nous espérons sensibiliser la population au problème du gaspillage alimentaire, ainsi qu'au fait que la "vilaine nourriture" peut être de bonne qualité. Cela permet aux gens d'avoir accès à des aliments moins chers et produits localement.</i></p>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Quels manuels de formation, lignes directrices, fiches techniques, affiches, photos, documents vidéo et audio et/ou sites web ont été créés et développés à la suite de l'identification de la bonne pratique ?</i>
Langue(s)	<i>Anglais et portugais</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Environ la moitié de la nourriture produite dans le monde est gaspillée chaque année.</i></p> <p><i>Selon la FAO, les pays développés gaspillent plus de 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année, ce qui suffirait à nourrir 925 millions de personnes qui meurent de faim dans le monde. Au Portugal, le gaspillage s'élève à 1,7 million de tonnes par an, selon PERDA (2002).</i></p> <p><i>Ce gaspillage a des conséquences non seulement éthiques mais aussi environnementales, puisqu'il implique l'utilisation inutile des ressources utilisées pour sa production (comme le sol, l'énergie et l'eau) et l'émission de dioxyde de carbone et de méthane résultant de la décomposition des aliments qui ne sont pas consommés.</i></p> <p><i>Les raisons de ce gaspillage sont nombreuses et se produisent tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les modèles de production intensive, le stockage et le transport inadéquats, les dates de péremption trop rapprochées et les soldes et rabais qui encouragent les consommateurs à acheter de manière déraisonnable sont quelques-unes des causes qui contribuent au gaspillage actuel.</i></p> <p><i>Un autre problème est que les grands distributeurs ont une préférence pour les fruits et légumes "parfaits" en termes de forme, de couleur et de taille, ce qui limite finalement la consommation d'aliments répondant à certaines normes esthétiques. Une telle demande entraîne un gaspillage d'environ 30 % de ce que produisent les agriculteurs. Bien qu'il soit possible de vendre ces produits moches à l'industrie (jus, confitures, sauces), ce n'est pas une solution économiquement viable pour les agriculteurs, car le prix payé pour ces produits est si bas que, la plupart du temps, il ne couvre pas les coûts de production et de récolte.</i></p>

La coopérative Fruta Feia est née de la nécessité de renverser les tendances à la standardisation des aliments, qui n'ont rien à voir avec leur qualité et leur sécurité. Ce projet vise à lutter contre l'inefficacité du marché en modifiant les habitudes de consommation et en créant un marché alternatif aux fruits et légumes "moches". La coopérative Fruta Feia vise principalement à canaliser la partie des fruits et légumes gaspillés vers les consommateurs qui ne jugent pas la qualité par son apparence, luttant ainsi contre l'inefficacité du marché et créant un mouvement qui peut changer les habitudes de consommation et qui peut créer un marché pour les fruits dits "moches". Un marché qui génère de la valeur et qui lutte non seulement contre ce gaspillage mais aussi contre le gaspillage inutile des ressources utilisées dans leur production (eau, énergie et sol).

Étant donné la nature écologiquement responsable de Fruta Feia, elle ne travaille qu'avec des agriculteurs locaux dont les pratiques agricoles ne sont pas agressives pour l'environnement.

La coopérative Fruta Feia ne prévoit pas de livraisons à domicile, afin d'éviter les coûts environnementaux et économiques des livraisons porte-à-porte de milliers de boîtes chaque semaine.

En promouvant une consommation de proximité qui respecte les valeurs de l'Homme et de la Nature, FLAW4LIFE s'inscrit dans la droite ligne de l'appel lancé par le Parlement européen aux États membres pour qu'ils encouragent et soutiennent les initiatives visant à stimuler une production durable à petite et moyenne échelle liée aux marchés et à la consommation locale et régionale.

Le projet FLAW4LIFE a dépassé les attentes dans la manière dont il a démontré ses méthodes. Il a permis de réduire de 14,6 tonnes les déchets de fruits et légumes par semaine (alors que l'objectif était de 11,9 tonnes par semaine), d'accroître l'efficacité des exploitations agricoles - en économisant 16 054 m³ d'eau/semaine, 20 975 kWh/semaine d'énergie et 16 ha de terre arable - et de réduire les émissions de GES dues au transport et à la décomposition de 13 021 kg d'éq. D'abord testées à Lisbonne, les livraisons ont été étendues à d'autres villes (Porto, Gaia, Matosinhos, Braga, Amadora et Almada) avec un plus grand nombre de participants et plus de fruits et légumes économisés que prévu :

*187 agriculteurs ont été impliqués (objectif : 150) ;
3 410 consommateurs associés ont choisi les boîtes (objectif : 2 750) ;
11 emplois créés spécifiquement pour le projet, ce qui correspond à l'objectif du projet ;
767 volontaires pour aider à la mise en place des boîtes (objectif : 280) ; et
310 boîtes ont été envoyées par point de livraison (objectif : 250).*

Ces résultats montrent la pertinence du projet pour les politiques environnementales à tous les niveaux (régional/local, national et européen) dans sa capacité à réduire le gaspillage alimentaire et à augmenter l'efficacité des ressources. En particulier, il a déjà influencé la stratégie nationale portugaise de lutte contre le gaspillage alimentaire par le biais des "lignes directrices sur la consommation durable" produites par le projet. Le

	<p><i>projet a prouvé que le modèle de consommation proposé est entièrement reproductible dans d'autres régions du Portugal confrontées à des situations similaires. En outre, le projet a reçu la visite de plusieurs associations internationales intéressées par la reproduction de l'approche de Fruta Feia. Trois d'entre elles ont été en mesure de mettre en œuvre efficacement un projet similaire (aux États-Unis, au Brésil et aux Pays-Bas). Un logotype "Powered by Fruta Feia" a été créé pour être utilisé par ces projets et associations qui ont réussi à reproduire la méthodologie de Fruta Feia, basée sur les mêmes principes et motivations.</i></p> <p><i>Les avantages sociaux étaient également un élément fort. Les associations locales accueillant les points de livraison ont été revitalisées ; les groupes minoritaires et vulnérables (réfugiés, femmes et enfants socialement vulnérables, familles dans le besoin et personnes souffrant de problèmes psychiatriques) ont acquis une expérience de volontariat ; et à la fin de chaque journée, les boîtes et produits restants des points de livraison ont été donnés à des institutions sociales.</i></p> <p><i>En termes d'éducation, le projet a organisé des activités de sensibilisation dans les écoles municipales de Lisbonne afin d'expliquer le problème du gaspillage de nourriture basé sur l'apparence, et d'encourager la consommation durable en mangeant des fruits et légumes locaux, saisonniers et moches. 4 119 élèves - soit plus de 1 000 de plus que prévu - ont participé à des concours de salade, des semaines de l'alimentation et des jeux, et un livre écrit par des élèves de 15 écoles a été publié. Un manuel des meilleures pratiques a également été publié.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Isabel Soares (Chef de projet/Coordinateur)
Entreprise/Institution	FRUTA FEIA / FLAW4LIFE
Adresse/site web	https://frutafeia.pt/en
Téléphone	+ 351966177519
Courriel	info@frutafeia.pt

Guide de cartographie des déchets pour les hôtels de Chypre :	
Économiser de l'argent et améliorer l'environnement	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<u>Traitement des déchets</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restauration 2. Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	L'utilisation de techniques de cartographie des déchets permet d'identifier et de représenter visuellement l'utilisation des ressources ainsi que les types et les emplacements des déchets produits. Cette cartographie des déchets peut vous aider à obtenir une vue d'ensemble des activités sur votre site et à identifier les zones où les ressources sont gaspillées. Elle vous permet également d'identifier les possibilités de prévention ou de tri des déchets en vue de leur réutilisation ou de leur recyclage. L'objectif principal de ce guide est de fournir aux opérateurs hôteliers et aux organisations de l'industrie du

	<p>tourisme à Chypre les compétences pratiques, les connaissances et les outils nécessaires pour introduire les techniques de cartographie des déchets, pour identifier les opportunités de mettre en œuvre des mesures peu ou pas coûteuses pour prévenir et réduire les déchets et réduire les coûts de l'entreprise.</p>
Public cible	Hôteliers, clients de l'hôtel
Champ	Hôtels, Traiteurs, Restaurants
Introduction	<p>Chypre produit environ 570 000 tonnes de déchets par an, dont 88 % sont mis en décharge en raison du nombre limité d'installations de recyclage sur l'île. Au niveau individuel, 468 kg de déchets solides sont produits par personne dans les zones résidentielles et 679 kg par personne dans les zones touristiques. Une personne dans les zones touristiques, ce qui indique que les touristes produisent plus de déchets que les résidents de Chypre. La plupart de ces déchets sont générés par le secteur hôtelier, où les touristes passent la majeure partie de leur temps. Le secteur hôtelier où les touristes passent la majeure partie de leurs vacances. En mai 2009, la Travel Foundation a organisé une conférence de deux jours avec l'industrie hôtelière chypriote, en collaboration avec notre partenaire financier Thomas Cook. Le site de la conférence était de trouver des solutions pour réduire les déchets solides dans le secteur hôtelier. Les hôteliers ont souligné que les déchets plastiques étaient le domaine clé qu'ils souhaitaient aborder en premier lieu, en raison de l'afflux de touristes. qu'ils souhaitaient aborder en premier lieu en raison des préoccupations constantes des touristes concernant les niveaux de déchets sur les plages. À la suite de cette conférence, un projet pilote a été lancé en 2010. En raison de la réduction initiale obtenue et de l'engagement positif du groupe Tsokkos à poursuivre le travail, le projet a été étendu en 2011 à un plus grand nombre d'hôtels.</p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<p>La Fondation des voyages CSTI (Initiative chypriote pour un tourisme durable) Groupe Thomas Cook</p>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	<p>Ayia Napa (Chypre) Paphos (Chypre)</p>
Contexte	<p>Chaque hôtel a une approche différente de la gestion des déchets, par exemple, certains ne collectent que les ordures ménagères, d'autres collectent séparément les matériaux pouvant être réutilisés ou recyclés. Qu'il s'agisse d'un grand ou d'un petit hôtel, d'un hôtel tout compris ou d'un Bed and Breakfast, la gestion efficace de l'utilisation des ressources et des déchets est un élément clé de la réduction des coûts.</p>
Objectif	<p>C'est une chose à laquelle tout le personnel peut contribuer. L'amélioration des pratiques de gestion des déchets dans les hôtels peut contribuer à</p>

	<p>protéger et à sauvegarder l'environnement socio-économique local des destinations touristiques contre la pollution et les déchets, et à améliorer l'expérience de vacances des clients. des destinations touristiques de la pollution et des déchets et améliorer l'expérience de vacances des clients. La protection des atouts naturels et des cultures des destinations dont dépend aujourd'hui l'industrie du tourisme contribuera également à garantir un avenir durable et rentable. contribuera également à garantir un avenir durable et rentable.</p>
<p>Description de la pratique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les responsables peuvent établir des procédures claires et promouvoir les bonnes pratiques lors de l'achat de produits et de matériaux (achats durables), lors de l'utilisation et de l'élimination des articles, et en s'assurant que les poubelles et les bacs de recyclage sont utilisés correctement par le personnel (et les visiteurs). • Les chefs, les serveurs et le personnel du bar peuvent réfléchir à la manière dont ils achètent les matières premières, préparent les aliments et évitent la création de déchets, ainsi qu'à la manière dont les déchets produits par les clients sont éliminés. • Le personnel d'entretien peut promouvoir des mesures de prévention des déchets et utiliser des articles de toilette rechargeables lorsque cela est approprié (au lieu d'articles à usage unique). • Le personnel chargé de l'entretien des terrains peut envisager de composter les "déchets verts" (coupes de jardin) sur place et utiliser le compost produit dans les parterres et les pots de fleurs au lieu d'en acheter.
<p>Résultats de la pratique</p>	<p>Les avantages plus larges de la cartographie des déchets peuvent inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réduction des coûts et amélioration de l'efficacité ; • Réduction des risques et amélioration du respect de la législation ; • Augmentation de l'engagement et de la satisfaction des employés ; • un avantage concurrentiel sur le marché résultant de l'amélioration de l'image de marque et des références "vertes", par exemple les systèmes internationaux de gestion de l'environnement - ISO 14001 ou Travelife ; et • La promotion de votre hôtel en tant qu'hôtel vert/écologique peut augmenter votre chiffre d'affaires.
<p>Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets</p>	<p>Réduction du plastique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les hôtels participants ont réduit de 19 % en moyenne le nombre total d'articles en plastique utilisés, ce qui équivaut à une réduction de 31 % de la masse (27,5 tonnes). • Les hôtels ont utilisé 793 916 bouteilles d'eau de moins, ce qui équivaut à une réduction de 69 % du nombre d'articles et de 67 % en termes de volume. • Une réduction totale de 1 215 780 pailles, soit 37 % de moins en termes d'articles et de volume.

- Une réduction totale de 451 558 sacs et sacs poubelle, soit 19 % de moins en termes d'articles et 20 % de moins en termes de volume.
- Les hôtels ont obtenu des résultats variables, mais l'hôtel Ascos Coral Beach a été le plus performant, avec une réduction de 68 % du nombre d'articles en plastique utilisés. Étant donné qu'ils avaient déjà mis en œuvre des économies de plastique au cours de la saison 2010 dans le cadre du projet pilote, les résultats suggèrent que des économies continues pourraient être attendues d'un tel projet si la mise en œuvre des initiatives se poursuit.

Les plus grandes réductions de plastique ont été obtenues grâce aux initiatives suivantes :

- Remplacer l'utilisation de bouteilles d'eau pour les clients All Inclusive par de l'eau potable fournie par des distributeurs.
- Remplacement des gobelets en plastique à usage unique par des gobelets durables à usage multiple
- Ne fournir des pailles que lorsque les clients le demandent
- Fourniture de sacs poubelle en plastique dans la salle de bain uniquement

Économies de coûts

Les hôtels ont réalisé une économie totale de 111 000 € en réduisant leur consommation de plastique sur une période de 4 à 5 mois. Cette économie s'est répartie comme suit :

- 80 000 € à Ayia Napa (soit une économie de 38 %)
- 31 000 € à Paphos (soit une économie de 30 %)

Sensibilisation accrue des employés

- 1 250 employés des 28 hôtels inscrits ont été formés, du personnel d'entretien à la maintenance en passant par le personnel de la réception.
- Le projet a eu un effet très positif sur le personnel, dont beaucoup ont utilisé ce qu'ils ont appris dans le cadre du projet pour réduire leurs propres déchets plastiques à la maison.

Réaction positive des clients

- 641 questionnaires clients ont été retournés.
- 77% des clients de l'hôtel étaient au courant du projet grâce aux activités de communication menées, et les clients ont été largement positifs envers le projet.
- 50 % des clients ont déclaré que le projet avait eu un impact positif sur leur expérience de vacances, 48 % ont déclaré qu'il n'avait fait aucune différence.

	<p>leur expérience de vacances. Seuls 2 % ont déclaré que le projet avait eu un impact négatif sur leurs vacances.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 56% ont déclaré que le projet les a rendus plus positifs à l'égard de Thomas Cook ; 43% ont déclaré que cela n'a fait aucune différence. Seul 1 % a eu un sentiment moins positif. • 98,4% ont estimé que le projet était une bonne idée et 93% souhaiteraient qu'il soit déployé dans d'autres destinations.
Facteurs de réussite	<p>En dépit de certains défis, ce projet a réussi à démontrer qu'il est possible de réduire de manière significative l'élimination des plastiques provenant des hôtels, avec un investissement financier très faible et en générant des économies financières considérables pour les entreprises concernées. Il a prouvé qu'il est possible d'obtenir des résultats significatifs en travaillant avec des chaînes d'hôtels lorsque les cadres supérieurs sont pleinement engagés et prêts à communiquer l'importance du projet de haut en bas. L'approche consistant à obtenir l'adhésion des cadres supérieurs en utilisant un projet pilote pour mettre en évidence les résultats commerciaux positifs (c'est-à-dire les résultats en termes de coûts et les impacts positifs sur l'expérience client) a permis à l'hôtel d'être prêt à défendre un projet beaucoup plus important. Il en est résulté un projet réussi qui a non seulement atteint, mais dépassé ses objectifs de réduction du plastique.</p>
Contraintes	<p>Comme pour de nombreux autres projets similaires, il s'est avéré extrêmement difficile d'obtenir des données de suivi. Le fait d'avoir des coordinateurs de projet basés dans chacune des régions s'est avéré inestimable à cet égard, tout comme l'engagement actif du groupe d'hôtels Tsokkos, qui était extrêmement désireux de contrôler les résultats après avoir vu ce que l'hôtel Ascos Coral Beach avait réalisé lors de l'étude pilote de la saison précédente. La relation étroite entre le personnel du centre de villégiature Thomas Cook et ce groupe d'hôtels a contribué à renforcer l'importance du projet pour les directeurs d'hôtels. Au départ, on espérait que 50 hôtels participeraient au projet, mais il s'est avéré difficile d'en recruter autant, même avec le soutien des responsables de l'assurance qualité de Thomas Cook. Sur les 28 hôtels qui se sont inscrits, seuls 20 ont soumis des données qui ont pu être utilisées dans l'analyse finale.</p>
Les leçons apprises	<p>L'un des obstacles les plus courants à l'engagement des hôtels dans des initiatives de réduction des déchets est de prouver que les mesures prises n'auront pas d'impact négatif sur l'expérience de vacances de leurs clients. Par exemple, on suppose que tous les clients voudront avoir leur propre bouteille d'eau ou une paille dans leur boisson. Ce projet démontre qu'à condition qu'une bonne communication soit en place, des changements peuvent être apportés sans avoir d'impact négatif sur l'expérience client. En fait, ces changements peuvent influencer de manière positive la perception qu'ont les clients d'une entreprise. Le projet a démontré que les hôtels qui mettent déjà en œuvre des initiatives de réduction du plastique peuvent continuer à faire des économies considérables au fil du temps.</p>
Durabilité	<p>L'objectif de ce projet, mené par l'Initiative chypriote pour un tourisme durable (CSTI) en collaboration avec Thomas Cook, était de parvenir à une réduction de 10 à 20 % des déchets plastiques par le public dans les établissements participants. Cela n'a été possible que si des coordinations et des collaborations ont eu lieu avec la communauté locale et le personnel. Les</p>

	<p>coordinateurs du projet ont effectué des visites dans chacun des hôtels, où ils ont expliqué la portée du projet, aidé à identifier les initiatives de réduction des déchets plastiques pertinentes pour chaque hôtel, formé le personnel de l'hôtel à la mise en œuvre de ces initiatives, et élaboré des plans de communication et de formation destinés à être utilisés et mis en œuvre par le personnel de l'hôtel.</p>
Transférabilité	<p>Les hôtels peuvent poursuivre cette tendance et éviter un plafonnement des résultats (et une baisse correspondante de la motivation) en se concentrant davantage sur différents flux de déchets au fil du temps (par exemple, carton/emballages, déchets alimentaires).</p>
Conclusion	<p>La cartographie des déchets vous permet d'identifier les sources, les types et les quantités de déchets que vous produisez. L'approche cartographique décrite ci-dessous vous permet d'étudier où et comment les déchets se produisent, et de les présenter visuellement de manière à identifier les coûts cachés des déchets (par exemple, les coûts d'achat, le temps du personnel). En suivant le processus de cartographie des déchets en quatre étapes, comme indiqué ci-dessous, vous pouvez hiérarchiser les domaines d'action et identifier les possibilités de mettre en œuvre des mesures peu ou pas coûteuses pour prévenir et réduire les déchets et réduire les coûts de l'entreprise.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Élaborer un plan de site simple 2. Réaliser un tour d'horizon des types de déchets et de leurs emplacements. 3. Créer une carte d'activité pour montrer les coûts des ressources utilisées et comment/pourquoi des déchets sont produits dans les secteurs clés - Calculer le coût réel. 4. Réalisez un plan d'action pour votre hôtel/entreprise - Priorisez les actions, attribuez les responsabilités et commencez à faire des économies.
Ressources connexes qui ont été développés	<p>https://csti-cyprus.org/ http://media.visitcyprus.com/media/b2b_en/News_Releases/Waste_Mapping_Guidance_Hotels.pdf</p>
Langue(s)	Grec, anglais
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>L'amélioration des pratiques de gestion des déchets dans les hôtels peut contribuer à protéger et à sauvegarder l'environnement socio-économique local des destinations touristiques contre la pollution et les déchets et à améliorer l'expérience de vacances des clients.</i></p> <p><i>La protection des atouts naturels et des cultures des destinations dont l'industrie touristique dépend aujourd'hui contribuera également à garantir un avenir durable et rentable.</i></p> <p><i>La cartographie des déchets vous aidera à identifier les possibilités de réduire l'utilisation des ressources et de gérer vos déchets plus efficacement.</i></p> <p><i>La réalisation d'un exercice de cartographie des déchets pour toute entreprise aidera celle-ci à déterminer la quantité de déchets qu'elle génère et le potentiel d'identification et de hiérarchisation de la prévention des déchets et de la réutilisation/du recyclage selon la hiérarchie des déchets.</i></p> <p><i>Un exercice de cartographie des déchets aidera également à quantifier les impacts potentiels et les économies de coûts pour une entreprise si des mécanismes de changement tels qu'un système de "paiement au fur et à</i></p>

	<i>mesure de la mise au rebut" sont mis en place par les municipalités. Plus vous éviterez les déchets et moins vous en jetterez, plus vous ferez d'économies !</i>
Coordonnées de contact	
Nom	Hub Nicosie
Entreprise/Institution	CSTI - Initiative chypriote pour un tourisme durable
Adresse/site web	Ayios Andreas/Nicosia - https://csti-cyprus.org/
Téléphone	(+357) 99800189
Courriel	info@csti-cyprus.org

ZERO WASTE par P.A.P hotels	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	Traitement des déchets
Champ d'application	Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	Depuis des dizaines d'années, P.A.P Corp. a obtenu les prix Blue Flag et Green Keys de l'UE. Au cours des deux dernières années, l'entreprise s'est efforcée d'éliminer les déchets dans les hôtels.
Public cible	Les employés, les invités, les partenaires et la communauté locale.
Champ	Hôtellerie, tourisme
Introduction	Zéro déchet dans les hôtels P.A.P. est une campagne de communication qui s'adresse principalement à nos partenaires, à nos clients et aux communautés locales autour des hôtels afin de montrer tous les efforts qui sont faits dans le fonctionnement quotidien, de renforcer la loyauté et le volontariat.
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	-WWF Grèce -Organisation nationale pour la protection de la nature -DRAPEAU BLEU -CLÉ VERTE -ZWITCH
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Sur trois sites en Chalcidique, en Grèce. <ul style="list-style-type: none"> • Kriopigi, hôtel de plage Alexandre le Grand • Ouranoupoli, hôtel Xenia Ouranoupolis • Île d'Amouliani, Agionisi Resort
Contexte	Nous nous sommes engagés à réduire les déchets de 50 % d'ici 2025. Nous prenons également un autre grand engagement, celui de réduire le plastique de 75 % d'ici 2025.
Objectif	Réduire les déchets alimentaires de 50 % d'ici 2025 grâce à : <ul style="list-style-type: none"> • Organiser et concevoir les menus en fonction de la saisonnalité et de la production locale. • Service dans les buffets par les cuisiniers de l'hôtel • Utiliser la production de notre propre ferme, concept "de la ferme à la table". • Utilisez nos produits de jardin de toutes les manières possibles • Coopérer avec des partenaires responsables et engagés dans la démarche ZERO DÉCHET • augmenter les dons alimentaires à nos organisations

	<ul style="list-style-type: none"> • Créer la communication directe avec les invités • Organiser des séminaires pour tous les employés • Réutiliser le linge en le remodelant sous d'autres formes dans la rubrique "Ménage". • Donner du linge aux institutions sociales • Utilisation de matériaux recyclés • Ne laissez pas d'objets personnels dans les chambres • Élimination du changement de linge à 3 jours • Diminuer tout équipement en plastique ou jetable • Numérisation de nos opérations de back-office et de front-office afin de réduire davantage l'impression de papier. • Numérisation de notre communication avec nos clients grâce à l'utilisation de QRcodes, d'applications et d'écrans de télévision. • Utilisation des déchets de café dans le jardinage • Nos produits et nos jardins sont tous biologiques. Pas d'utilisation de produits chimiques • Le matériel de nettoyage de la maison est entièrement écologique. • Promouvoir notre engagement avec l'art recyclé. Dans les départements de l'hôtel. <p>Réduire le plastique de 75% d'ici 2025 par le biais de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le retrait des produits jetables • réduire le poids du plastique dans les emballages en coopérant avec des partenaires qui s'engagent à faire de même • remplacer les emballages en plastique par d'autres plus respectueux de l'environnement • le remplacement de 100 % des emballages plastiques restants par des emballages en matériaux recyclables, recyclés ou compostables.
Description de la pratique	Nous communiquons tout ce qui précède sous forme de signes numériques.
Résultats de la pratique	<p>Les résultats sélectionnés sont envoyés chaque année aux organisations du Pavillon Bleu et de la Clef Verte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le papier a déjà été réduit à 85 % l'année dernière. • Réduction de 40 % du plastique. • Bioproduits utilisés par 60%. • Recyclage des produits de 40%.
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	La conception des menus, la bonne organisation des fournitures de cuisine, le service dans les buffets, la préparation des aliments selon des techniques réutilisables, la bonne découpe des salades et des fruits, l'utilisation de toutes les ressources locales, l'arrêt des portions personnelles, la numérisation des opérations quotidiennes, le pesage quotidien des déchets et l'analyse des données fournies, les séminaires pour les employés, la communication avec les invités.
Facteurs de réussite	La détermination de l'équipe de direction et les séminaires pour les employés. En outre, dans l'évaluation mensuelle de chaque employé, le département des ressources humaines a ajouté le critère de l'individu respectueux de l'environnement.

Contraintes	Le coût de l'équipement et des produits, la désinformation des invités pour bon nombre des actions susmentionnées, la manière problématique dont les municipalités gèrent les déchets et la communication.
Les leçons apprises	Le zéro déchet est un impératif pour l'entreprise et une bonne leçon pour sa clientèle.
Durabilité	La numérisation est une tendance qui contribue au zéro déchet mais qui pose des questions sur l'empreinte carbone des aliments. Un équilibre doit être trouvé et obtenu.
Transférabilité	Nos actions peuvent être mises en œuvre dans n'importe quelle entreprise du monde entier.
Conclusion	De superbes vacances dans une nature intacte ne peuvent être obtenues qu'avec des pratiques quotidiennes, tant au niveau de l'infrastructure que des opérations de back-office et de la communication avec les clients et les communautés locales.
Ressources connexes qui ont été développés	https://drive.google.com/drive/folders/135FSWwTKZTanu771X3LVE7U0066VoNUI?usp=sharing , https://drive.google.com/drive/folders/1FNlJUIxzK3nStIzqHAK_jZqg254O5ibr?usp=sharing , https://drive.google.com/drive/folders/1MRZnZQGIRUNIsDU5o4_iMnREccX4mRsg?usp=sharing , https://drive.google.com/file/d/1dEthIFFVu31PcAmv9moonkfvQWYfV8mx/view?usp=sharing
Langue(s)	Grec
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Une bonne pratique est toujours bénéfique pour ceux qui y participent. Elle nécessite un fort degré de dévouement, elle vous apporte la satisfaction des résultats, un lien plus fort avec l'équipe, un partenariat plus fort avec les partenaires. C'est toujours un bon exemple pour la communauté et la société en général. Une bonne pratique apporte plus d'éducation aux ressources humaines qui sont impliquées, une clientèle plus loyale à l'entreprise et une meilleure compréhension des résultats de notre travail quotidien et de notre vie à tous.</i></p> <p><i>Le fait de pouvoir le faire sous l'égide et la direction de l'Union européenne donne à l'entreprise une assurance et une force, et l'espoir que les résultats seront accessibles et reconnus par un plus grand nombre de personnes dans un environnement multinational comme l'Europe.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	PAPADOPOULOU NONITA
Entreprise/Institution	P.A.P. Corp S.A.
Adresse/site web	https://www.papcorp.com/
Téléphone	+30 2310 505 500
Courriel	nonita@papcorp.gr

Pepsico	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<u>Traitement des déchets</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Restauration</u> 2. <u>Hôtel</u>
Brève description de la technique ou de la méthode	La réduction des déchets, sous toutes ses formes et dans l'ensemble de notre chaîne de valeur, est un impératif stratégique pour PepsiCo et un élément clé de l'ambition de PepsiCo. Elle est non seulement bénéfique pour l'entreprise sous la forme d'économies et de gains d'efficacité, mais elle est également inhérente au fait d'être un bon citoyen des communautés où elle opère.
Public cible	Entreprises
Champ	Fabrication, Distribution, Bureaux
Introduction	PepsiCo, Inc. est une multinationale américaine spécialisée dans l'alimentation, les snacks et les boissons. Les activités de PepsiCo englobent tous les aspects du marché de l'alimentation et des boissons. Elle supervise la fabrication, la distribution et la commercialisation de ses produits. PepsiCo s'est engagée à ne produire pratiquement aucun déchet dans ses opérations directes. Leur engagement est mondial, mais ils abordent chaque site avec une approche personnalisée qui tient compte de l'infrastructure locale et des meilleures possibilités d'amélioration.
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	PepsiCo , Bureau du développement durable de PepsiCo
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Dans le monde entier
Contexte	Les déchets d'exploitation sont principalement constitués d'emballages provenant des intrants manufacturiers et des restes de leur processus de fabrication. Les bureaux génèrent une proportion beaucoup plus faible de déchets, principalement du papier et d'autres fournitures de bureau. L'entreprise encourage ses collaborateurs à réduire et à réutiliser autant que possible leurs déchets et s'oriente vers un environnement sans papier. Tous les déchets restants, tels que le papier et les cartouches d'encre, sont triés et recyclés autant que possible, en tenant compte de l'infrastructure de recyclage locale.
Objectif	Leur principal objectif est de réduire le gaspillage alimentaire au sein de leurs opérations directes, afin de soutenir leur objectif de ne pratiquement pas mettre de déchets en décharge, tout en ayant un impact significatif sur la réduction de leurs émissions de gaz à effet de serre. Ce travail soutient aussi directement l'objectif de développement durable des Nations unies (12.3) qui vise à "réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs et à réduire les pertes alimentaires le long des chaînes de production et d'approvisionnement".
Description de la pratique	L'idée principale est de réduire les déchets alimentaires en se concentrant sur l'utilisation la plus efficace possible des intrants agricoles dans leurs processus de fabrication et en trouvant des solutions innovantes pour utiliser la matière

	organique qui reste. Ils améliorent en permanence les équipements et les processus de fabrication afin de garantir une utilisation optimale de la matière première.
Résultats de la pratique	PepsiCo s'est engagé dans cette voie depuis de nombreuses années et s'approche de pratiquement zéro déchet mis en décharge. En 2020, ils ont généré environ 2,4 millions de tonnes métriques de déchets dans leurs activités de fabrication et d'entreposage, dont ils ont recyclé environ 2,3 millions de tonnes métriques, soit près de 98 % du total des déchets (contre 97 % en 2019).
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Réduire les déchets alimentaires</u> : réutiliser les matériaux de manière productive. PepsiCo collabore avec ses partenaires pour identifier les utilisations bénéfiques des résidus de transformation qui restent après la fabrication. Par exemple, l'usine de Leicester, au Royaume-Uni, met en œuvre un plan pour convertir les épluchures de pommes de terre restantes de la fabrication des chips Walkers en engrais à faible teneur en carbone qui sera retourné aux fermes où les pommes de terre pour les chips sont cultivées. Une fois fourni à grande échelle, cet engrais devrait permettre de réduire les émissions de carbone de Walkers liées aux pommes de terre d'environ 70 % à partir de 2019. • <u>Déchets dangereux</u> : PepsiCo assure le suivi et la gestion des déchets dangereux créés dans le cadre de ses activités de fabrication et d'entreposage. La définition précise des déchets dangereux diffère selon les régions, mais elle peut inclure des matériaux de laboratoire et des résidus d'entretien comme l'huile de boîte de vitesses, les lampes et les batteries. Au total, les déchets dangereux représentent moins de 1 % de notre flux de déchets total. Les équipes mondiales et régionales chargées de l'environnement, de la santé et de la sécurité supervisent ces déchets pour s'assurer qu'ils sont entièrement conformes aux politiques locales et gouvernementales.
Facteurs de réussite	PepsiCo entretient des partenariats avec des organisations qui contribuent à réduire les déchets qu'elles envoient à la décharge. Il s'agit notamment d'entreprises de recyclage, de compostage et de valorisation énergétique des déchets. La mise en place d'une infrastructure locale solide pour ces activités les aide à respecter leurs engagements tout en renforçant les économies locales et en réduisant les déchets au-delà de leurs propres opérations.
Contraintes	Bien que la réduction des déchets permette de réaliser des économies, la recherche de nouvelles solutions et de nouveaux moyens pour atteindre cet objectif peut se heurter à certaines difficultés, comme celle de rester en phase avec le marché en raison des modifications de prix ou de qualité.
Les leçons apprises	Être une grande entreprise prospère comme PepsiCo et être capable de réduire les déchets dans de nombreux domaines n'est pas une chose facile à faire, mais c'est faisable et peut aussi être un acte rentable, qui peut encourager les plus petites entreprises à intégrer la gestion des déchets dans leurs agendas.
Durabilité	"En tant qu'entreprise qui s'approvisionne en cultures sur plus de 7 millions d'acres de terres agricoles dans 60 pays différents, PepsiCo est profondément enracinée dans le système alimentaire mondial. Dans le même temps, nos consommateurs exigent de nouveaux produits plus durables et fabriqués avec un impact minimal sur l'environnement."

Transférabilité	La réduction des déchets peut être appliquée à la maison, au bureau et, en général, à tout endroit où l'on peut consommer des produits alimentaires et des boissons.
Conclusion	Le changement climatique peut affecter l'avenir du monde. Agir n'est pas une suggestion mais une nécessité. Pour réussir à réduire les déchets et la pollution, il faut que les grandes entreprises comme PepsiCo s'engagent dans des programmes de gestion des déchets.
Ressources connexes qui ont été développés	https://www.pepsico.com/ https://en.wikipedia.org https://www.pepsico.com/docs/album/esg-topics-policies/apex_independent_assurance_statements.pdf?sfvrsn=b129ba58_10
Langue(s)	Anglais
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<i>PepsiCo entretient des partenariats avec des organisations qui l'aident à réduire les déchets que nous envoyons à la décharge. Il s'agit notamment d'entreprises de recyclage, de compostage et de valorisation énergétique des déchets. La mise en place d'une infrastructure locale solide pour ces activités les aide à respecter leurs engagements tout en renforçant les économies locales et en réduisant les déchets au-delà de leurs propres opérations. Ils améliorent en permanence les équipements et les processus de fabrication afin de garantir une utilisation optimale de la matière première. Dans les années à venir, ils continueront à se concentrer sur l'objectif d'une mise en décharge quasi nulle, en particulier sur les marchés en développement, où ils mettent en place des infrastructures de recyclage dans le cadre de leurs activités et instaurent une culture du recyclage.</i>
Coordonnées de contact	
Nom	Joe Howell, consultant associé
Entreprise/Institution	WRI
Adresse/site web	https://www.wri.org/
Téléphone	
Courriel	joe.howell@wri.org

Cuisine de l'hôtel WWF	
Manager les pertes inévitables en donnant des repas.	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<u>Traitement des déchets</u>
Champ d'application	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Restauration</u> 2. <u>Hôtel</u>
Brève description de la technique ou de la méthode	<i>Chaque hôtel, unité de restauration ou restaurant pourrait collaborer avec un partenaire social donateur d'aliments pour rendre les aliments disponibles sûrs pour la consommation humaine.</i>
Public cible	<i>Hôtel / Service de restauration / Restaurant</i>
Champ	<i>Experts en alimentation et boissons</i>
Introduction	<p><i>Il existe de nombreuses façons d'utiliser les nutriments des objets de valeur au lieu de les envoyer au la mise en décharge, qui est aussi la solution la moins appropriée. Nous les distinguons en trois catégories :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- Donation ;</i> <i>canalisation des restes de nourriture saine pour nourrir les personnes dans le besoin.</i> <i>- Détournement ;</i> <i>des aliments qui ne sont pas sûrs pour la consommation, et d'autres résidus organiques sont utilisés pour la production d'énergie, de nutriments et/ou d'aliments pour animaux.</i> <i>- Gestion par les municipalités ;</i> <i>les aliments qui ne peuvent pas du tout être utilisés avec les étapes ci-dessus, gérer par les structures locales de nettoyage des municipalités.</i> <p><i>La pratique sur laquelle nous allons nous concentrer ici est le don.</i></p>
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	<p><i>WWF Grèce</i></p> <p><i>WWF US</i></p> <p><i>Unilever Hellas</i></p> <p><i>Hôtel Grecotel Cape Sounio</i></p> <p><i>Hôtel Aquila Rythimna Beach</i></p> <p><i>Hôtel Marriott Athènes</i></p>
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	<i>Athènes, Grèce</i>
Contexte	<p><i>Les lignes directrices de l'Union européenne sur le don de nourriture sont données dans la communication C (2017) 68724 de la Commission européenne et la Grèce est appelée à s'harmoniser. Il est important de donner des aliments par le biais de structures organisées qui connaissent les besoins des communautés locales et il est obligatoire de respecter les règles de sécurité alimentaire basées sur les exigences HACCP.</i></p> <p><i>Les actions les plus importantes pour prévenir le gaspillage alimentaire lors de la planification de repas et d'événements comprennent l'utilisation de données, la conception de menus et la coopération efficace avec des</i></p>

	<p>organismes externes pour la fourniture de matériel et l'organisation d'événements.</p> <p>Si vous voulez réduire les déchets causés par l'altération des aliments, il faut Il est essentiel d'appliquer les meilleures pratiques de gestion d'entrepôt. Le même</p> <p>pratiques, lorsqu'elles sont appliquées aux aliments excédentaires, facilitent leur don ou</p> <p>les réutiliser sur place lors de futurs événements ou dans le personnel du restaurant.</p>
Objectif	<p>Donation ; canalisation des restes de nourriture saine pour nourrir les personnes dans le besoin.</p>
Description de la pratique	<p>1 Nommer un responsable du don de nourriture. (une personne responsable)</p> <p>2 Trouvez un partenaire social de confiance et expérimenté pour la bonne utilisation des restes de nourriture.</p> <p>3 Établir des procédures de gestion des aliments à donner.</p> <p>4 Informer et former le personnel aux nouvelles procédures.</p> <p>5 Collecter des données et rédiger un devis pour les dons.</p> <p>6 Facultatif : Créez une alliance de dons avec d'autres hôtels/restaurants de votre région.</p>
Résultats de la pratique	<p>En Grèce, il existe une banque alimentaire qui est inscrite au registre national des organismes sans but lucratif du secteur privé pour les services de soins sociaux et au registre spécial des organisations bénévoles non gouvernementales, tout en étant contrôlée par les autorités compétentes.</p> <p>L'action de l'organisation BOROIME, une organisation à but non lucratif pour la réduction du gaspillage alimentaire et la lutte contre la malnutrition dans toute la Grèce, est particulièrement importante.</p> <p>Enfin, diverses structures sociales (telles que l'épicerie sociale, l'église, les programmes de collecte de nourriture) fournissent une plateforme de collaboration pour collecter et disposer d'aliments comestibles appropriés pour les groupes sociaux vulnérables.</p> <p>Il est important pour les hôteliers, les traiteurs et les restaurateurs de repérer ces structures et d'organiser des programmes de dons pour consommer des aliments appropriés.</p>
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	<p>Le WWF et l'Association américaine des hôtels et des logements (AHLA), avec le soutien de la Fondation Rockefeller, ont créé ce guide pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRÉVENTION du gaspillage alimentaire, - DONNER l'excédent de nourriture qui peut être éliminé en toute sécurité pour la consommation et - UTILISATION des résidus organiques, afin qu'ils ne finissent pas dans les décharges. <p>Le guide Hotel Kitchen fournit le contexte, les outils et les ressources dont une entreprise a besoin pour concevoir un programme complet et facile de réduction des déchets alimentaires dans une unité hôtelière. Les données du guide proviennent d'enquêtes de qualité auprès de professionnels du secteur en Grèce et en Amérique et d'un programme pilote de 4 mois de comptage et de documentation des déchets alimentaires dans 3 grands hôtels grecs en 2019 et 10 américains en 2017.</p>

	<i>En appliquant certaines des stratégies suggérées par le guide, les unités hôtelières participantes ont vu une réduction des déchets alimentaires de 10 à 25% simplement pendant le programme de documentation. Des pourcentages similaires sont attendus dans chaque entreprise qui utilisera le guide et ses pratiques.</i>
Facteurs de réussite	<i>Une planification rigoureuse au préalable (comme analysé dans le résumé à la fin)</i>
Contraintes	<i>Comme les partenaires de don ont également leurs propres besoins, il est souvent bon de créer plus d'un partenariat pour couvrir les différents besoins de votre entreprise. Par exemple, un partenaire de don peut préférer des réceptions hebdomadaires de pain ou d'autres aliments de base uniquement, tandis qu'un autre sera plus flexible et pourra venir le jour des événements de l'âge adulte pour récupérer ce qui reste de la surproduction, même s'il est informé moins à temps.</i>
Les leçons apprises	<i>Quels sont les messages clés et les enseignements à tirer de l'expérience des bonnes pratiques, tant pour les hommes que pour les femmes ?</i>
Durabilité	<i>Quels sont les éléments qui doivent être mis en place pour que la bonne pratique soit durable sur le plan institutionnel, social, économique et environnemental ?</i>
Transférabilité	<i>Quels sont les éléments qui pourraient être transférés à d'autres contextes ?</i>
Conclusion	<i>Concluez en précisant/explicant l'impact et l'utilité de la bonne pratique.</i>
Ressources connexes qui ont été développés	<i>Quels manuels de formation, lignes directrices, fiches techniques, affiches, photos, documents vidéo et audio et/ou sites web ont été créés et développés à la suite de l'identification de la bonne pratique ?</i>
Langue(s)	<i>Dans quelle(s) langue(s) le document de bonnes pratiques est-il disponible ?</i>
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p>ÉTAPE 1 : DÉSIGNER UNE PERSONNE RESPONSABLE DES DONNS <i>Désignez 1 ou 2 membres du personnel (de préférence du groupe de travail ou du département de service ou de la cuisine) comme principal donateur de nourriture. Ils s'engageront, entre autres, à :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- Établir un canal de communication avec le ou les partenaires pour le don de nourriture.</i> <i>- Faciliter l'adoption de nouvelles procédures et pratiques par le personnel.</i> <i>- Superviser activement la manipulation et la réception des aliments donnés.</i> <i>- Collecter et promouvoir les rapports sur les dons de nourriture et enregistrer les progrès du programme.</i> <p>ÉTAPE 2 : LOCALISER LES PARTENAIRES / PARTENAIRES DE GESTION ET LE CADEAU ALIMENTAIRE <i>Dans plusieurs grandes villes, il existe plusieurs organisations d'accueil et mettre des denrées alimentaires à la disposition des personnes qui en ont besoin. Ces organisations vous donneront des conseils sur les produits qui peuvent être donnés pour vous aider à programmer des reçus. la nourriture de votre unité et compilez les clauses de non-responsabilité. Lorsque vous recherchez un partenaire pour le don de nourriture, assurez-vous qu'il soit en mesure de répondre aux critères suivants :</i></p>

	<p>- Créer un programme tactique recettes, compatibles avec les rythmes et les besoins de votre unité.</p> <p>- Pour vous proposer, en détail, des pratiques la manipulation sûre des aliments.</p> <p>ÉTAPE 3 : GESTION DES ALIMENTS POUR LES DONNS</p> <p>Chaque organisation partenaire a ses propres exigences et préférences quant à la manière dont elle reçoit la nourriture et au type de nourriture qu'elle accepte. Pour les dons, cependant, vous devez respecter les normes locales de sécurité alimentaire</p> <p>plus tout critère supplémentaire demandé par l'organisation coopérante pour le bon entretien des aliments. La synergie doit être structurée par la conclusion des accords nécessaires, où tous les détails seront décrits distribution en particulier pour les questions de sécurité les aliments, le stockage, la distribution, l'emballage, le moment de la consommation, la méthode de collecte, les spécialistes les questions de sécurité alimentaire (comme les allergènes etc.) et le respect de la traçabilité.</p> <p>L'ÉTAPE 4 : L'INFORMATION ET LA FORMATION DU PERSONNEL</p> <p>Vous devez former votre personnel aux procédures spécifiques de l'organisation.</p> <p>qui recevra la nourriture à donner. Pour y parvenir, vous pouvez faire une série d'exercices pratiques avec les membres respectifs de votre personnel. Bien qu'un tel programme puisse impliquer de nouveaux rôles pour le personnel, la plupart des chefs sont enthousiastes à l'idée que leur nourriture soutient la société locale et acceptent le changement avec joie, tandis que le personnel comprend fortement l'importance sociale de toute initiative de ce type.</p> <p>ÉTAPE 5 : COLLECTE DES DONNÉES</p> <p>Gardez une trace du type et de la quantité de tout don, soit en tenant un registre, soit en coopérant avec les partenaires de dons alimentaires, qui partagent souvent leurs propres rapports. De cette façon, votre entreprise sera en mesure d'identifier les tendances et de procéder à d'autres changements pour éviter les excès lors de futurs événements. En outre, de mesures de volume ou de poids, envisagez également le suivi des indicateurs suivants de son programme de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pourcentage de nourriture donnée en relation avec la nourriture achetée. • Valeur de la nourriture donnée dans la communauté locale.
Coordonnées de contact	
Nom	Vicky Barboka
Entreprise/Institution	WWF GRECE
Adresse/site web	https://www.wwf.gr/
Téléphone	+306978864818
Courriel	v.barboka@wwf.gr

Écologique, recyclable...	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	1. Traitement des déchets
Champ d'application	Restauration Hôtel
Brève description de la technique ou de la méthode	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire les emballages en plastique dans la mesure du possible. Utilisation d'emballages, de pailles et de gobelets écologiques et recyclables dans nos restaurants et nos chambres d'hôtel. • Tri et recyclage des déchets / Recyclage de tout le papier usagé • Réduire au minimum la quantité de documents imprimés et les réutiliser à chaque occasion. Nous encourageons nos clients à avoir une copie électronique de leur facture au lieu d'une copie imprimée. • Des solutions électroniques et une signalisation numérique ont été mises en place pour remplacer le papier dans tout l'hôtel.
Public cible	Hôteliers, clients de l'hôtel, personnel
Champ	Hôtellerie, tourisme
Introduction	Le tri des déchets est essentiel pour qu'ils soient recyclés ou traités de manière à polluer le moins possible. Le tri des déchets réduit généralement les coûts directs de la gestion des déchets, car les frais de traitement des déchets collectés séparément sont généralement beaucoup moins élevés que le traitement des déchets mélangés. Pour de nombreux types de déchets (par exemple, les déchets d'équipements électriques et électroniques, les emballages en carton, les déchets métalliques), les frais de traitement peuvent être totalement absents ou même positifs (c'est-à-dire qu'ils peuvent être vendus).
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	Hôtels affiliés, organisations partenaires partageant les valeurs vertes de l'entreprise.
Où la bonne pratique a-t-elle lieu ? Localisation / couverture géographique	C'est une pratique courante au Grand Hotel Millennium Sofia, Bulgarie.
Contexte	Les déchets de papier et de carton (y compris les emballages en carton) sont présents dans presque toutes les zones d'habitation et d'activité. Par exemple, 80 % des déchets de bureau sont constitués de papier et de carton. Les déchets typiques de papier et de carton comprennent le papier de bureau, le carton et les emballages en carton (boîtes, etc.), les vieux papiers (journaux/magazines, enveloppes, brochures) et le papier de soie (serviettes de table, essuie-tout, etc.).
Objectif	Politique verte et de responsabilité sociale ; avantages environnementaux ; réduction des coûts.
Description de la pratique	Il existe plusieurs façons de stocker et de déposer les déchets pour la collecte : <ul style="list-style-type: none"> • sacs jaunes : matériaux d'emballage propres en carton et en papier ; dans la plupart des communes, l'utilisation d'une boîte/conteneur en carton peut remplacer le sac jaune.

	<ul style="list-style-type: none"> • sacs bleus (déchets recyclables) : bouteilles, flacons et emballages en plastique (indiqués par le chiffre 1, 2 ou 3 dans un triangle pour le plastique transparent ; les chiffres 4 à 8 ne sont pas pour le plastique recyclable - canettes de bière, boîtes de conserve, couvercles et bouchons métalliques de pots et de bouteilles, plaques d'aluminium, cartons et plateaux, aérosols contenant des produits cosmétiques ou alimentaires, etc. • le compost : cette catégorie regroupe principalement les déchets alimentaires (épluchures, aliments non consommés), les mouchoirs en papier, le marc et les filtres à café, les sachets de thé, la sciure de bois, les déchets de jardin (attention : ils ne doivent pas être porteurs de maladies, germés ou traités chimiquement), les cheveux et les poils d'animaux. Veillez à ne pas y mettre de graisses, de produits laitiers ou de produits chimiques. (solution "cône vert" ou biologiquement active) • sacs blancs (déchets non recyclables) : certains emballages en plastique, emballages pollués qui ne peuvent plus être recyclés. • les déchets chimiques spécifiques (huiles alimentaires, résidus de réservoirs de graisse, déchets dangereux et leurs emballages pollués) seront collectés dans des "points verts" permanents ou mobiles mis à la disposition de votre collecteur de déchets préféré, ou pourront éventuellement être déposés dans un parc à conteneurs. • Les bacs à verre peuvent être utilisés pour déposer les emballages en verre triés (les bouchons et les couvercles doivent être retirés). Toutefois, certains produits sont exclus : cristal, vitres et miroirs, ampoules et tubes néon, porcelaine, verre résistant aux hautes températures. <p>Vous pouvez opter pour un collecteur de déchets de votre choix pour l'enlèvement des déchets de toutes sortes. Le coût de la collecte varie en fonction de la société de collecte, du type et des quantités de déchets dont le collecteur aura la charge et de la complexité du traitement.</p>
Résultats de la pratique	Sensibilisation au développement durable du tourisme
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	Des pratiques appropriées de gestion des déchets dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration permettront de garantir la santé et la sécurité des clients, ainsi que de réduire les coûts et de préserver l'esthétique des entreprises.
Facteurs de réussite	Formation et soutien du personnel
Contraintes	Aucune difficulté rencontrée dans l'application de la bonne pratique.
Les leçons apprises	Le tri des déchets, tant pour le personnel que pour les clients, doit être facilité.
Durabilité	Participer à des initiatives et des activités de sensibilisation au développement durable et soutenir les partenaires qui partagent nos valeurs vertes. (Ex : Formation du personnel à l'écologie ; idée verte du mois ; initiatives de nettoyage - clean Vitosha mountain team).
Transférabilité	Mettre en œuvre un plan de gestion des déchets efficace et s'efforcer de devenir un hôtel zéro déchet ou toute autre entité hôtelière peut réellement séduire les clients et stimuler les ventes. Cette pratique présente donc un grand potentiel de transférabilité.

Conclusion	<p>Avantages environnementaux : réduction de la production de déchets, réduction de la pollution du sol, de l'air et de l'eau.</p> <p>Le traitement des déchets de papier et de carton et leur recyclage permettent d'économiser les ressources naturelles, telles que l'énergie, l'eau et le bois.</p> <p>Réduction des coûts : Les coûts de gestion des déchets, y compris le coût de la collecte des déchets, dépendent en grande partie de la manière dont elle est organisée (choix des possibilités de collecte et de partage avec d'autres entreprises, fréquence de vidage des conteneurs, etc.)</p>
Ressources connexes qui ont été développés	
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>Le tri des déchets est essentiel pour qu'ils soient recyclés ou traités de manière à polluer le moins possible. Le tri des déchets permet généralement de réduire les coûts directs de la gestion des déchets, car les frais de traitement des déchets collectés séparément sont généralement beaucoup moins élevés que le traitement des déchets mélangés.</i></p> <p><i>Les déchets de papier et de carton sont généralement faciles à collecter séparément. Si la quantité de déchets de papier et de carton générés est faible, il est généralement utile de les rassembler en tant que déchets de papier mélangés (dans un seul conteneur). En revanche, si certains déchets tels que les cartons et les emballages en carton sont produits en plus grande quantité, il est utile de les collecter dans un conteneur séparé (le carton propre a une plus grande valeur et, par conséquent, il peut être économiquement utile de les éliminer séparément). Consultez les solutions appropriées avec l'entreprise de traitement des déchets.</i></p> <p><i>La collecte séparée du papier doux n'est généralement pas considérée comme faisable car ces déchets sont généralement humides et sales. Il serait donc utile de les mettre dans une poubelle pour déchets mixtes. Si l'entreprise collecte les biodéchets séparément, les déchets de papier doux peuvent être jetés dans la poubelle des biodéchets si les quantités ne sont pas trop importantes.</i></p> <p><i>Il est avantageux de réduire le volume de la collecte des déchets de papier et de carton (par exemple, une boîte en carton devrait être démontée et compressée). En plus grand, il serait possible d'acheter ou de louer le conteneur de presse pour la collecte du papier et du carton.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Milcho Blagoev & Nikolai Kozanov
Entreprise/Institution	Grand Hotel Millennium Sofia
Adresse/site web	https://grandhotelmilenniumsofia.bg/
Téléphone	+359 2 445 67 89
Courriel	events@ghms.bg

Projet de traitement des déchets à l'Université agricole de Plovdiv	
Élément	Questions d'orientation
Type d'action clé	<i>Traitement des déchets</i>
Champ d'application	<i>Université</i>
Brève description de la technique ou de la méthode	Ecopack Bulgaria a placé des conteneurs colorés à 27 endroits dans les locaux de l'université. Le transfert des déchets d'emballage, du papier et du carton, du plastique, du métal et du verre, s'effectue par le biais du système municipal de collecte sélective.
Public cible	Établissements d'enseignement ; municipalités ; entreprises
Champ	Éducation
Introduction	Une part importante - 51 % - des matériaux recyclables contenus dans les déchets ménagers peut être utilisée après une collecte séparée et un transfert vers des entreprises titulaires d'une autorisation pour les activités de gestion des déchets. Le point le plus important pour la bonne gestion des déchets est leur collecte séparée sur le lieu de leur production.
Parties prenantes et partenaires, organisme de financement	Établissements d'enseignement, autorités municipales, entreprises titulaires d'une autorisation d'élimination des déchets
Où les bonnes pratiques ont-elles lieu ? Localisation / couverture géographique	Université agricole - Plovdiv
Contexte	Protection de l'environnement conformément aux tendances actuelles et aux connaissances accumulées au niveau national et européen pour une gestion moderne, respectueuse de l'environnement, efficace et économiquement saine des déchets.
Objectif	L'objectif ultime est que les activités d'enseignement et de recherche contribuent à la protection de l'environnement et, en même temps, à l'amélioration de notre mode de vie, à l'éducation et à la formation des futurs professionnels du pays.
Description de la pratique	L'université agricole de Plovdiv met en œuvre un projet de gestion écologique des déchets. Pour la première fois, une université bulgare a établi des règles pour le stockage des déchets et leur transport en vue d'un traitement ultérieur. La nature et les caractéristiques des déchets produits par les différentes unités, sur le campus et sur les terrains de formation et d'expérimentation de l'université ont été étudiées. Les cartouches de toner sont collectées à des endroits contrôlés dans les bâtiments de l'université. Les déchets liquides issus des activités de

	laboratoire sont collectés dans des conteneurs en plastique, stockés et livrés à une entreprise détentrice d'un permis pour leur élimination. Il en va de même pour les emballages des produits phytosanitaires et des engrais utilisés dans les champs de formation et d'expérimentation, pour les produits chimiques de laboratoire périmés, pour les ordinateurs et autres équipements électriques et électroniques, pour les lampes fluorescentes, qui sont actuellement remplacées par des éclairages LED.
Résultats de la pratique	<ul style="list-style-type: none"> • Amélioration de la protection de l'environnement • Amélioration des connaissances de base des étudiants en matière de gestion des déchets
Quels sont les éléments qui permettent de réduire les déchets	La collecte séparée des déchets sur le lieu de leur production est importante pour leur bonne gestion.
Facteurs de réussite	Aide de la municipalité
Contraintes	N/A
Les leçons apprises	Des règles de stockage des déchets dans les locaux des établissements d'enseignement, sur les campus universitaires, dans les laboratoires, etc. doivent être mises en place dans un souci de protection de l'environnement.
Durabilité	Le projet s'inscrit dans les tendances actuelles de l'Union européenne en matière d'économie circulaire, de matières premières et de zéro déchet.
Transférabilité	Ces pratiques de gestion des déchets peuvent être appliquées au niveau de l'entreprise, de la municipalité et du pays.
Conclusion	Une part importante des matériaux recyclables contenus dans les déchets ménagers peut être utilisée après une collecte séparée et un transfert vers des entreprises titulaires d'une autorisation pour des activités de gestion des déchets.
Ressources connexes qui ont été développés	
Résumé	
Veillez fournir un résumé détaillé de la technique/méthode	<p><i>La mise en œuvre du projet dans l'esprit de l'économie circulaire a commencé il y a deux ans, lorsque parallèlement à la recherche, avec l'aide d'Ecopack Bulgarie, des conteneurs colorés ont été placés en 27 points des locaux de l'université. Le transfert des déchets d'emballage, du papier et du carton, du plastique, du métal et du verre, s'effectue par le biais du système municipal de collecte sélective.</i></p> <p><i>Une attention particulière est accordée aux déchets dangereux.</i></p> <p><i>Parmi les consommables les plus utilisés qui génèrent des déchets, malgré leur recyclage, figurent les cartouches de toner, qui sont</i></p>

	<p><i>collectées à des endroits contrôlés dans les bâtiments de l'université. Les déchets liquides issus des activités de laboratoire, y compris ceux provenant des équipements d'analyse, sont collectés dans des conteneurs en plastique. Après avoir été remplis à 70 %, ils sont stockés jusqu'à leur livraison à une entreprise détentrice d'un permis d'élimination.</i></p> <p><i>Il en va de même pour les emballages des produits phytosanitaires et des engrais utilisés dans les champs de formation et d'expérimentation, pour les produits chimiques de laboratoire périmés, pour les ordinateurs et autres équipements électriques et électroniques, pour les lampes fluorescentes, qui sont actuellement remplacées par des éclairages LED. Après la mise en service du site de compostage de la municipalité de Plovdiv, les déchets biodégradables des jardins et des parcs - feuilles, branches d'arbres, herbe, etc. y seront transportés.</i></p>
Coordonnées de contact	
Nom	Prof. assoc. Dimo Atanasov PhD
Entreprise/Institution	Université agricole - Plovdiv
Adresse/site web	https://www.au-plovdiv.bg/
Téléphone	+359 32 654300 ; +359 32 654 344 ; +359 32 654 382
Courriel	d.atanasov@au-plovdiv.bg