



Love your
waste

Augmenter les ventes pour MRS
Être acteur de la transition énergétique et solidaire



People



Planet



Profit



Enjeu réglementaire

10 tonnes/an

Seuil de production à partir duquel le tri à la source et la valorisation des biodéchets est obligatoire. (depuis le 1er janvier 2016, loi Grenelle II)

Sanctions possible : 75 000€ d'amende, 2 ans de prison



Collecte & valorisation des biodéchets

Seuils traduits en couverts/jour

Lieu de production	Biodéchets g / repas	Fonctionnement jours/an	repas/jour
Cuisine centrale	11 g	365 j	2 491
		180 j	5 051
Satellites scolaires	125 g	200 j	400
Restauration collective	134 g	365 j	204
		250 j	299
Restauration commerciale	140 g	365 j	196
		250 j	286

Grammages moyens donnés par le livre blanc les biodéchets de la restauration collective.





Solutions

Love your
waste

Une solution globale
et sur mesure
pour la gestion des
biodéchets

3 services complémentaires



Conseil & accompagnement à la
réduction du gaspillage alimentaire



Collecte & valorisation des
biodéchets

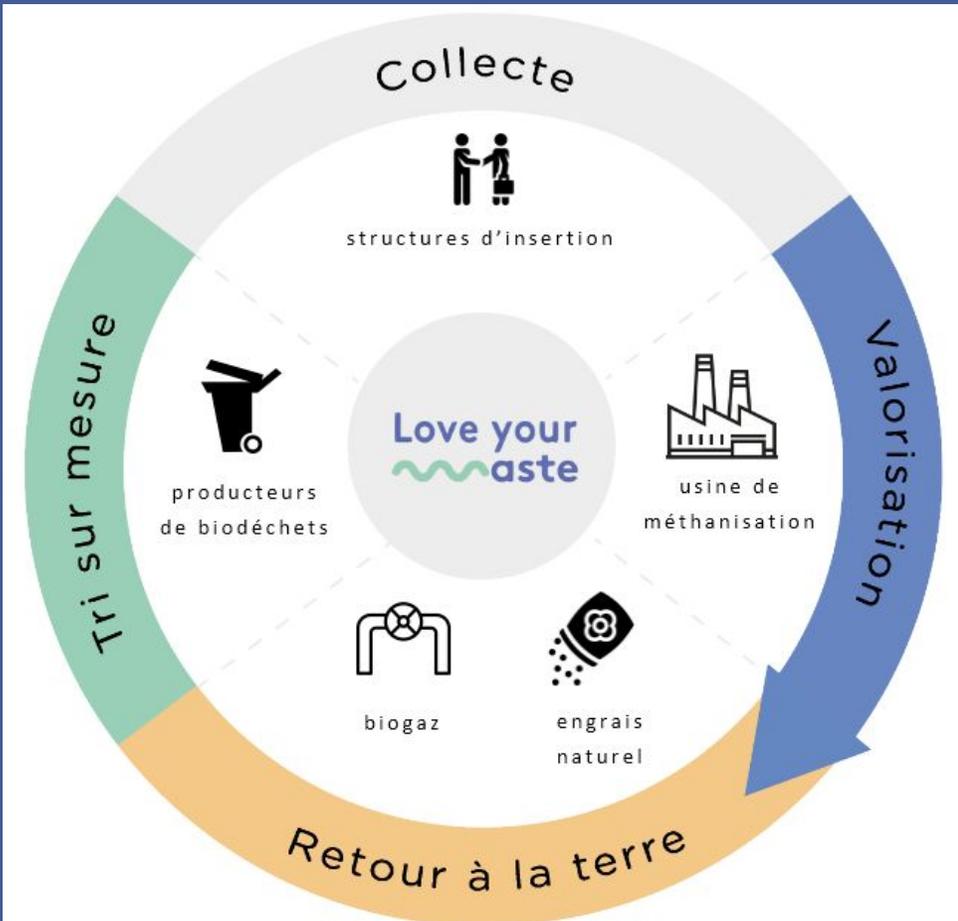


Animations de sensibilisation

**Moins de gaspi,
plus de tri,
le plein d'énergie !**



Economie circulaire



Collecte & valorisation des biodéchets

Déchets collectés et voies de valorisation

TYPE DECHETS	VALORISATION EN ENERGIES RENOUVELABLES & VALORISATION AGRICOLE (avec partenaires)
Déchets alimentaires en mélange	Méthanisation qui génère : - biogaz : chaleur et électricité, - digestats : excellent amendement organique épandu sur les terres agricoles voisines
Huiles alimentaires usagées (HAU)	Transformation en biodiesel
Marc de café (MDC)	Pressé en bûchettes de chauffage
Cartons	Recyclage en nouveaux cartons

Nos engagements

- **Souplesse de collecte** : sur les jours/heures/lieux (nous venons chercher les bacs où qu'ils se trouvent)
- **Traçabilité** : pesée de chaque bac pour facturer au réel
- **Hygiène** : remplacement des bacs pleins par des propres



Bénéfices clients Collecte & valorisation

Économiques

Réduction des ordures résiduelles (typiquement 60%), de leur coût de collecte + dégrèvement de leur taxation

Premier palier de réduction du gaspillage alimentaire (5 à 10%) à la mise en place du tri. Gain allouable à une montée en gamme (AB, local...)

Paiement au poids réel (pesée de chaque bac)

Environnementaux

Valorisation énergétique par la méthanisation en chaleur et en électricité

Valorisation agricole des digestats co-produits en amendements organiques

Réduction des gaz à effet de serre en évitant le rejet du carbone des biodéchets par incinération (CO2) ou par enfouissement (fuites de méthane).

Mais aussi ...

Mise en conformité avec la réglementation

- la loi Grenelle II impose à tous les producteurs de biodéchets au-delà de 10 tonnes/an de les trier et de les valoriser. Un certificat est délivré mensuellement pour prémunir de toute amende.

Pédagogie valorisante

- implication de tous les acteurs dans le tri. Formation initiale offerte
- Indicateurs d'impact avec des équivalences énergétiques et agricoles sur le poids réel collecté

Hygiène

- Echanges des bacs pleins par des bacs vides parfaitement hygiénisés (vs.. les contenants vidés et rincés sur place pour être réutilisés)

Solidarité

- Retour à l'emploi de chômeurs de longue durée par notre recrutement de chauffeurs en insertion.



Bénéfices MRS

Des services innovants pour **vous démarquer** dans les Appel d'Offres

Augmenter votre note sur le critère Développement Durable des AO

Avec vos clients en portefeuille, démultiplier les services, arguant :

- de votre **devoir de conseil** sur la **réglementation** des biodéchets pour leur éviter des amendes
- des **économies sur le budget denrée** par la réduction du gaspillage

Enrichissement de votre offre

En proposant aux clients une solution pour la gestion de leurs biodéchets qui n'est pas leur cœur de métier et respecte la hiérarchie du Code de l'Environnement :

1. **Prévention** (conseil en réduction du gaspillage alimentaire)
2. **Réutilisation** (dons aux associations qui peuvent être mise en œuvre par notre partenaire EQOSPHERE)
3. **Valorisation** au plus haut degré de rendement par la méthanisation + un retour au sol fertilisant.

Enrichissement du rapport extra financier

En intégrant l'offre LYW, vous agissez sur 6 des 7 questions centrales de la norme ISO 26000 relative à la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) - Cf Annexes

POUR VOUS & POUR VOS CLIENTS



Le conseil

POUR ALLER PLUS LOIN
dans la réduction du gaspillage
avec de multiples bénéfices

Environnementaux : moins de denrées produites, transportées, transformées inutilement.

Sociaux et Éthiques : Éducation / Formation

Nutrition-santé : redonne de la valeur à l'aliment

Convivialité : booste la motivation des équipes et leur relation avec les convives.

et...

Économiques : réduction des achats et/ou réallocation à des produits d'alimentation durable



Conseil & accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire

Une offre positive et fédératrice

Offre 1 : KNOW YOUR WASTE : Observation & Recommandations

- ⦿ Connaître ses postes de gaspillage
- ⦿ Les bonnes pratiques à appliquer

Offre 2 : LIKE YOUR WASTE : Mesure du gaspillage & Plan d'action personnalisé

- ⦿ Apprécier quantitativement et qualitativement son gaspillage
- ⦿ Clefs d'un plan d'action à mettre en place en autonomie

Offre 3 : LOVE YOUR WASTE : Co-construction des solutions, Accompagnement à mise en oeuvre, évaluation des progrès

- ⦿ Démarche collaborative avec toutes les parties prenantes
- ⦿ Mesurer la réduction du gaspillage avant / après



Comment faire gagner de l'argent à mon client

Le gaspillage, c'est :

15% du budget denrée

10% des coûts des flux : énergie, eau, gaz, etc nécessaire à la restauration

5 à 9% du coût de collecte et traitement des biodéchets

10% des heures travaillées par le personnel pour commander, réceptionner, stocker, préparer, servir des denrées au final gaspillées



Conseil & accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire

Exemple d'un restaurant entreprise de 800 couverts/jour

Calcul de gisement biodéchets	
Nombre de jours d'ouverture /an	240
Nombre de couverts/jour	800
Poids biodéchets par repas	134
GISEMENT BIODECHETS ANNUEL CALCULE (t)	25,7

Coût gaspillage matiere	
Cout denrée d'un repas	4€
budget denrée annuel	768 000€
Part gaspillage alimentaire du budget denrée (estimation ADEME)	15%
COUT DENREE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	115 200€

Economie possible			
% de réduction possible du gaspillage alimentaire avec la mise en place des solutions	5%	15%	30%
FOURCHETTE GAIN ANNUEL PAR LA REDUCTION DU COUT DENREE DU GASP. ALIM	5 760€	17 280€	34 560€



Innovation

En bref

les **points différenciants**
de l'offre Love your waste
par rapport à ses
concurrents



Les + Love your waste

- ⦿ **Retour à l'emploi de chômeurs de longue durée** qui nous sont adressés par des structures d'insertion
- ⦿ **Accompagnement à la mise en place du tri** : réunions d'information, présence au lancement, affiches
- ⦿ **Echanges de bacs vides et hygiénisés pas nos soins** avec les bacs pleins, pour une parfaite hygiène (vs contenants vidés, rincés et laissés sur place)
- ⦿ **Pesée systématique de chaque bac collecté**
 - paiement au poids réel collecté et non au forfait
 - contrôle de l'impact sur la durée d'actions de réduction du gaspillage alimentaire. o
- ⦿ **Fourniture de tables de tri upcyclées** pour les clients souhaitant s'engager plus loin dans l'économie circulaire.



Fourniture de matériel

Matériel de tri en salle

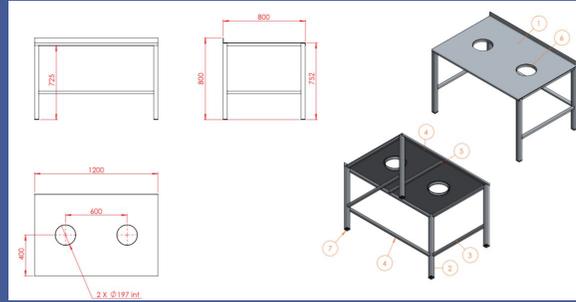
- Tables de tri upcyclées fabriquées par nos soins à partir de matériaux issus de la déconstruction
- Tables de tri neuves en inox
- Bacs et socles roulants
- Affiches pour guider le tri

2 ou 3 TVO
(Trou Vide Ordure)



Matériel de tri en cuisine

- Poubelle mobile à pédale 110 litres acier laqué, biflux avec séparateur (modèle agréé pour la sécurité sanitaire HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point)





Tarifs HT

Confidentiel



Collecte & valorisation des biodéchets

- prix de passage : à partir de 30€ selon la distance de notre plateforme logistique
- prix de traitement : 200€/tonne au poids réel
- location des bacs : 8,50€ / bac 240L (100kg)



Fourniture de matériel

- Table de tri upcyclée 2 ou 3 TVO : 300€
- Table de tri INOX 2 TVO :: 600 € / 3 TVO : 850 €
- Joint caoutchouc TVO de couleur : 38€
- Poubelle jaune 32€ et son socle roulant : 38€
- Poubelle mobile à pédale biflux HACCP : 250€
- Lot de 3 affiches pour guider le tri : 150€



Tarifs HT

Confidentiel

le matériel de tri

- Table de tri upcyclée 2 ou 3 TVO : 300€
- Table de tri inox 2 TVO : 600 € / 3 TVO : 850 €
- Joint caoutchouc TVO de couleur : 38€
- Poubelle 32€ et son socle roulant : 42€
- Poubelle HACCP mobile à pédale biflux de cuisine : 250€
- Lot de 3 affiches pour guider le tri : 150€



Collecte & valorisation des biodéchets

- Prix de passage : à partir de 30€ selon la distance de notre plateforme logistique
- Prix de traitement : 200€/tonne au poids réel
- Location des bacs : 8,50€ / bac 240L (100kg)



Conseil & accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire

- KNOW YOUR WASTE : 3000€
- LIKE YOUR WASTE : 8700€
- LOVE YOUR WASTE : 14 600€



Animations de sensibilisation

1h : 250€	2h : 450€	3h : 600€
4h : 700€	5h : 780€	6h : 850€



+ de 140 clients



Parmi nos distinctions



Aimons nos déchets !



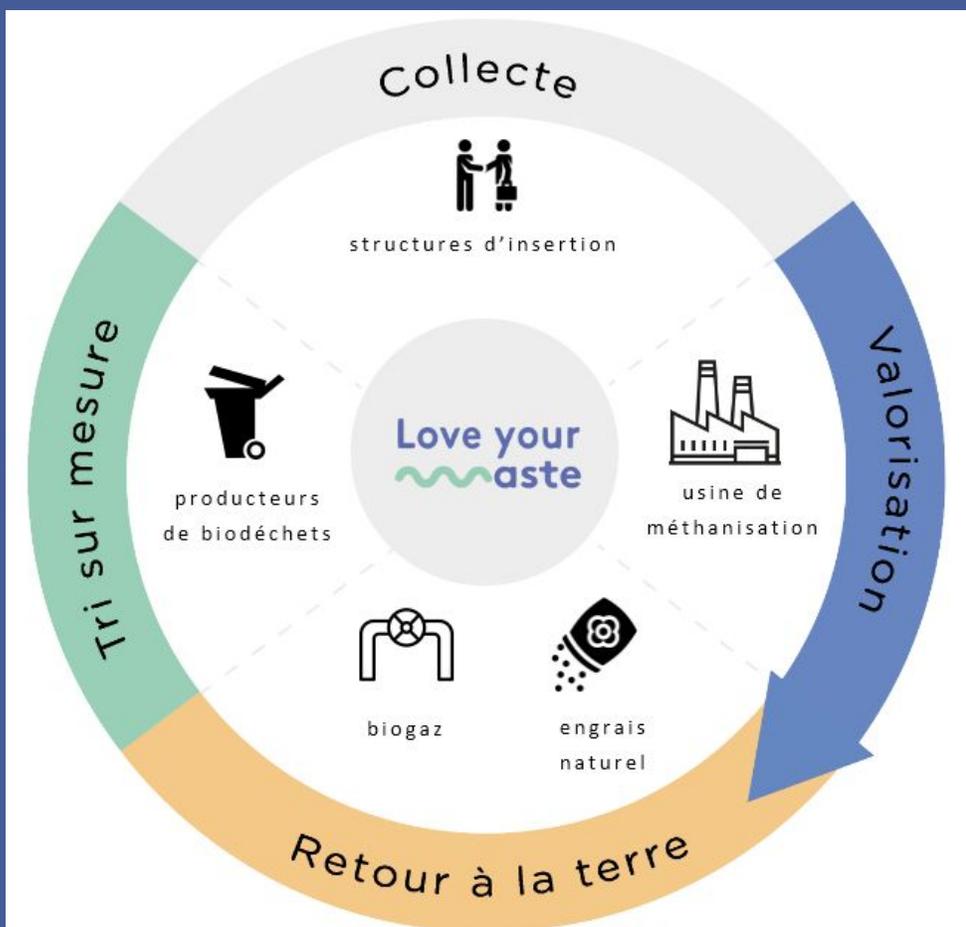
Love your aste

Back up slides





Valorisation



Love your  aste



Collecte & valorisation
des biodéchets



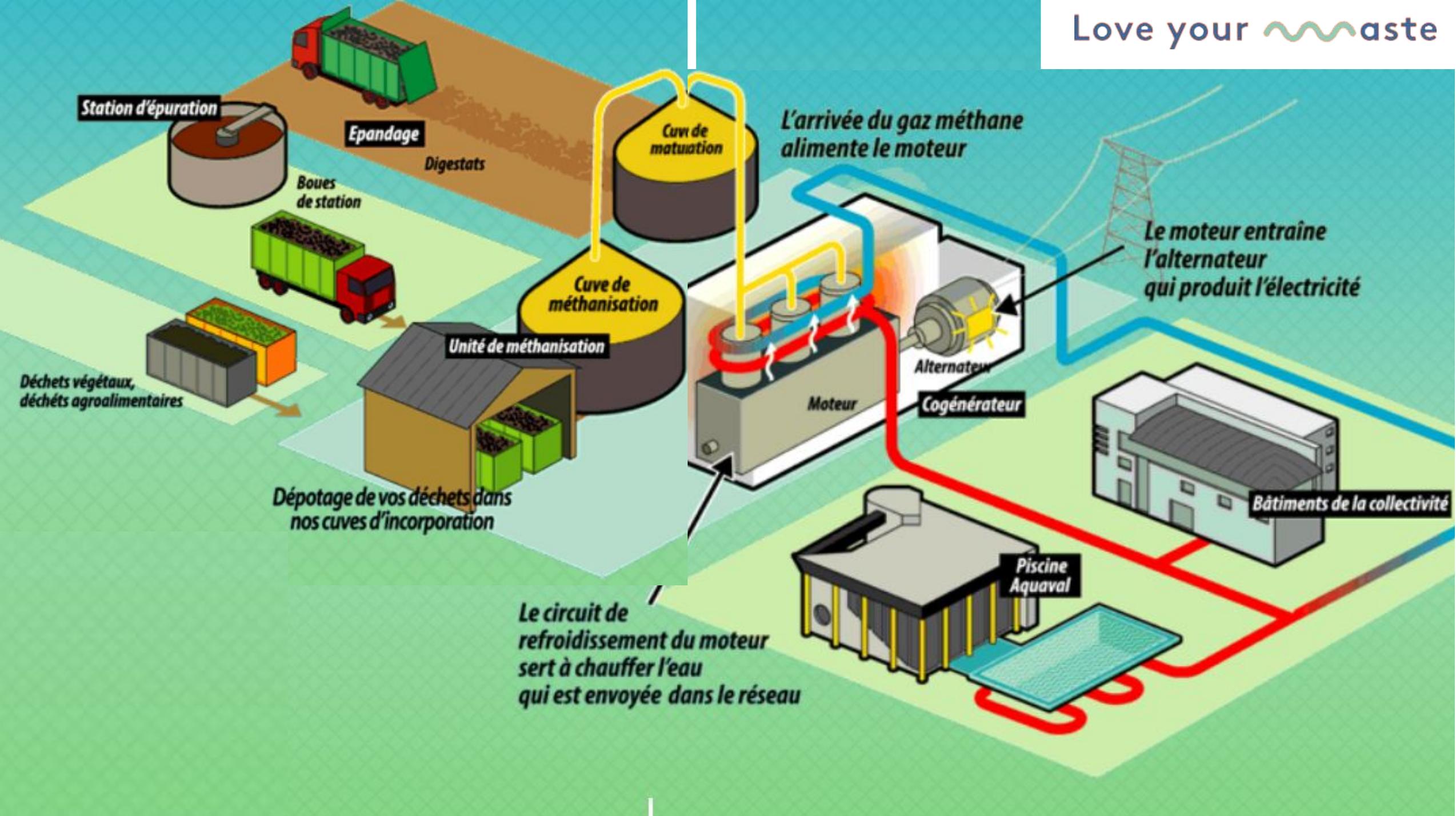
Valorisation des biodéchets en mélange

Les biodéchets alimentaires sont valorisés par le procédé de la co-méthanisation avec des déchets agricoles. Entreposés une soixantaine de jours dans une cuve hermétique, ils génèrent une **énergie renouvelable, du biogaz**, qui peut être utilisé pour chauffer, pour produire de l'électricité ou être réinjecté dans le réseau de ville en substitution du méthane fossile.

Les digestats sont épandus comme fertilisant organique chez des agriculteurs locaux pour soutenir un cycle d'agriculture de proximité non polluante.

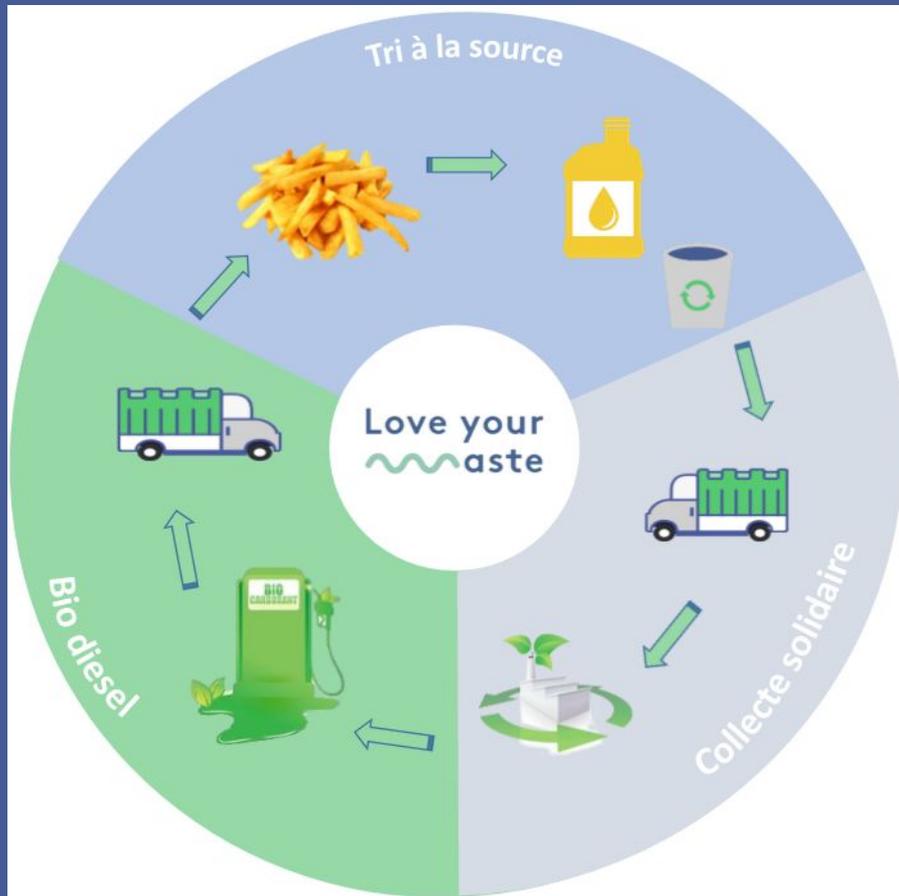


Planet





Valorisation



Collecte & valorisation
des biodéchets



Valorisation des huiles alimentaires usagées (HAU)

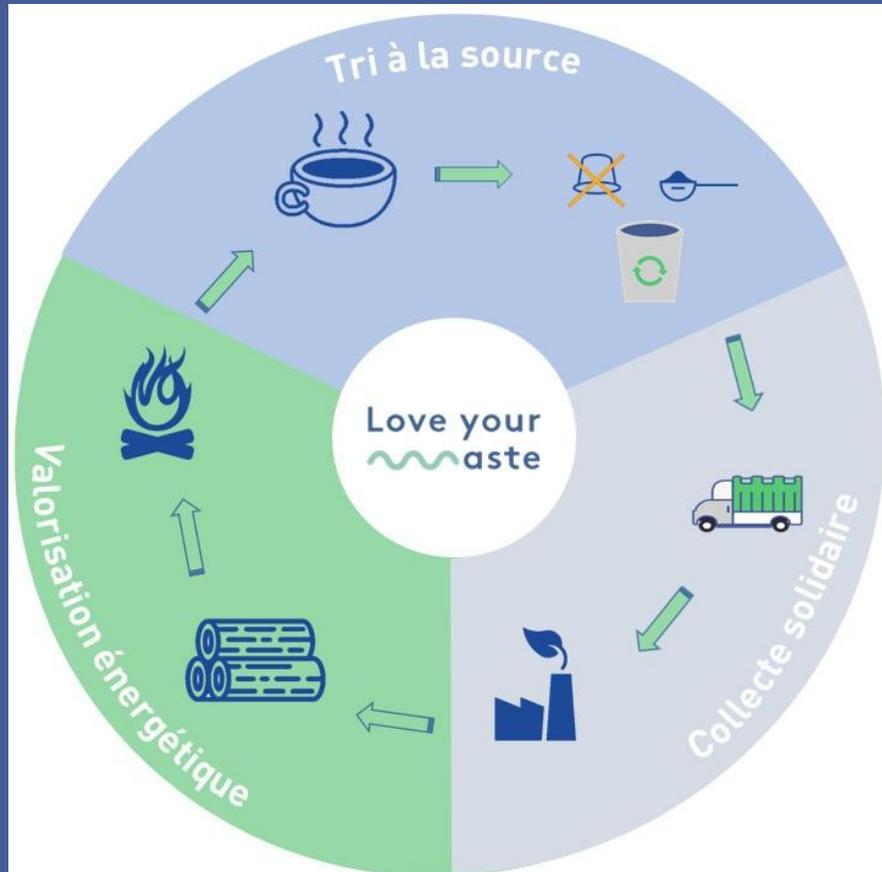
Nous collectons les huiles alimentaires usagées que nous valorisons en bio-carburant, selon le procédé d'estérification.



Planet



Valorisation



Collecte & valorisation des biodéchets



Valorisation du marc de café

Love your waste propose une solution pour l'intégralité du marc de café des machines de types « percolateur », des machines automatiques et des cafetières traditionnelles. Notre filière de valorisation du marc de café permet la création de bio-énergies :

- Granulés ou pellet de chauffage
- Bûches compressées de chauffage



Planet

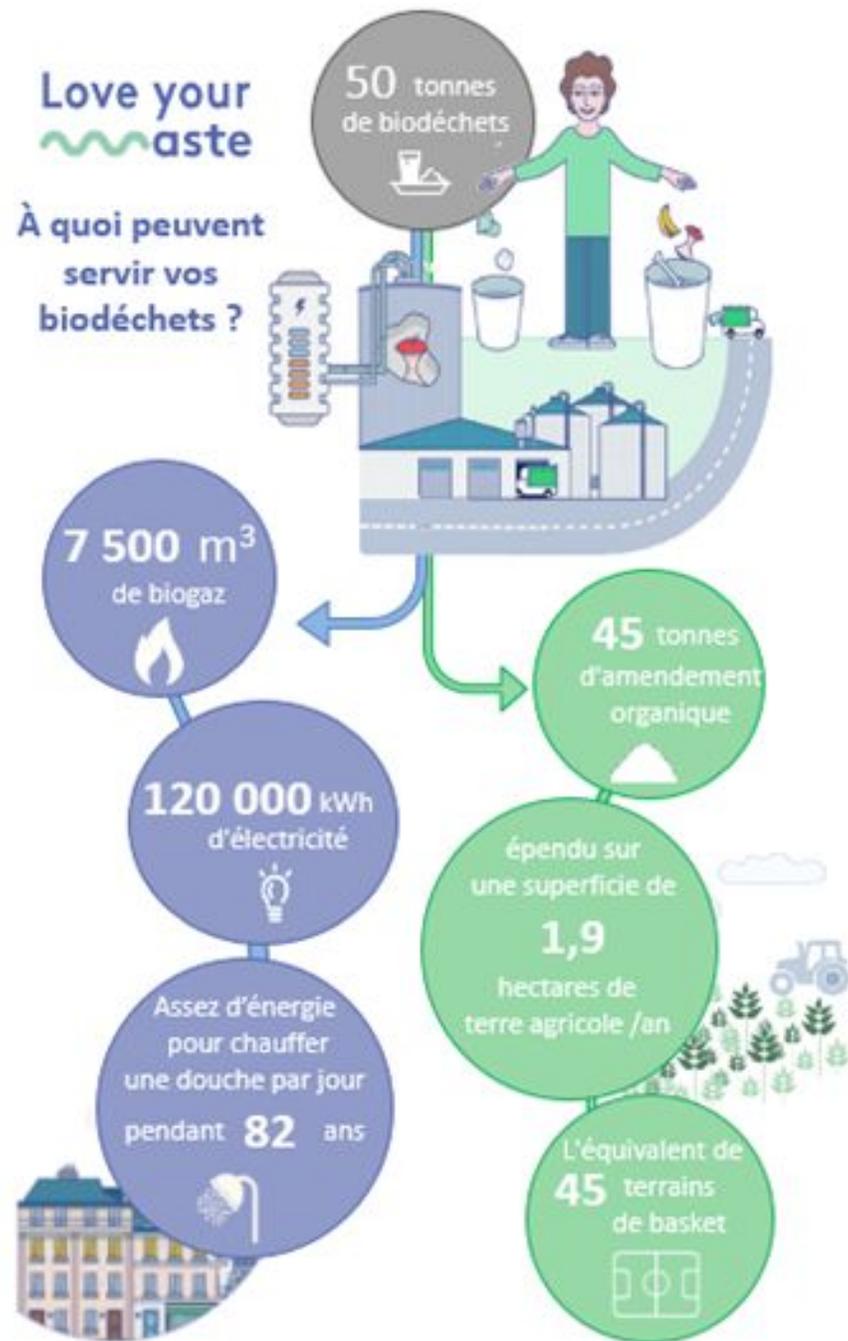


Communication

Certificats de valorisation

avec le poids exact valorisé
(tous les bacs collectés sont pesés)

Equivalences
énergétiques et
agricoles





Enjeux RSE

Le rapport RSE extrafinancier s'impose aux entreprises de plus de 500 salariés / 20M€ CA

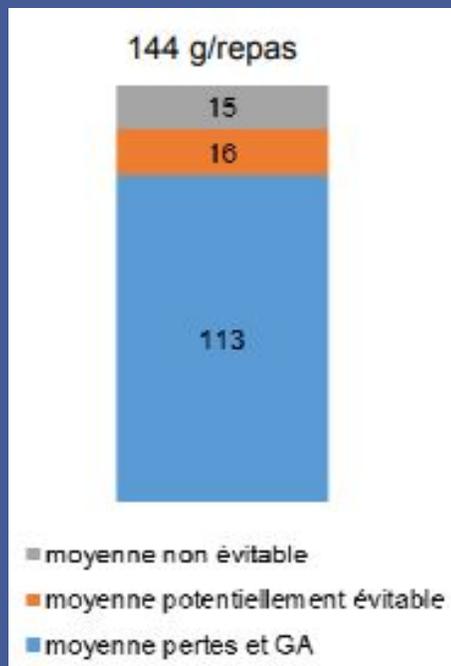
La réduction du gaspillage et collecte des biodéchets agissent sur 6 des 7 questions centrales de la norme RSE ISO 26000-2010

7 questions centrales	37 domaines d'action	Services & impacts Love your waste
1 - Gouvernance	1- Gouvernance de l'organisation	Veille réglementaire sur la valorisation des bio-déchets
2 - Droits de l'Homme		
3 - Relations et conditions de travail	5 - Développement du capital humain	Formation des salariés et valorisation de leur fiche de poste de travail (réduction du gaspillage et tri à la source)
4 - L'environnement	1 - Prévention de la pollution	Réduction gaspillage -> réduction commandes -> réduction production agricole -> réduction des produits chimiques engrais et phytosanitaires et autres impacts (carburant...)
	2 - Utilisation durable des ressources	Production d'énergie renouvelable (biogaz)
	3 - Atténuation des changements climatiques	Evitement des GES issus de l'incinération ou enfouissement
5 - Loyauté des pratiques	4 - Promotion de la responsabilité sociétale	Réinsertion de chômeurs longue durée
6 - Questions relatives aux consommateurs	3 - Consommation durable	Production d'amendement organique soutenant une agriculture de proximité non-polluante
	7 - Éducation et sensibilisation	Sensibilisation des salariés et clients aux gestes éco-citoyens de prévention du gaspillage et tri
7 - Communautés et développement local	1 - Implication auprès des communautés	Amélioration des relations convives-équipes Former des écocitoyens au tri des biodéchets à la source



Le conseil

Gisement du gaspillage alimentaire en restauration collective



Conseil & accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire

- ~ 10%** Déchets inévitables : épluchures de bananes, peau de melon, coquille d'œufs, os...
- ~7%** Déchets potentiellement évitables : peau de pomme de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage
- ~ 83%** Déchets évitables, consommables : restes de plats, de pain

Source : [ADEME juillet 2016 : cout-complet-peres-gaspillage-restauration-collective-rapport](#)



Impacts sociaux et sociétaux



Education et sensibilisation au tri & à la lutte antigaspi

Formation des professionnels

Insertion professionnelle

La collecte des biodéchets chez Love your waste est opérée par des structures d'insertion qui s'occupent de chômeurs de longue durée.





Enjeux éthiques et sociaux

Enjeux éthiques

Des centaines de millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année dans le monde, alors même que tant d'hommes, de femmes et d'enfants meurent de faim, et que d'autres, y compris en France, peinent à se nourrir convenablement.

- ⊙ Nous mettons en place une **procédure de don avec des partenaires spécialisés**, afin qu'ils soient redistribués à des organismes de solidarité, ce qui permettra à vos clients de récupérer un avoir fiscal d'un montant allant jusqu'à 60 % de la valeur.



Conseil & accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire

Enjeux sociaux

- ⊙ **Régénération de la motivation pour le personnel** par
 - La formation au tri des biodéchets et sensibilisation à ses bénéfices
 - La co-construction des actions de réduction du gaspillage alimentaire
- ⊙ **Amélioration des relations personnel de restauration - salariés/convives**
 - Mise en capacité du personnel de guider et délivrer à leur tour aux convives des messages encourageants, assurant une qualité pérenne du tri
- ⊙ **Former des écocitoyens au tri des biodéchets**
 - Par une implication quotidienne de mise en pratique de gestes simples, les salariés/convives seront sensibilisés au tri des biodéchets et pourront devenir des ambassadeurs de la démarche auprès de leurs proches.



Love your
waste



Enjeux nutrition & santé

Redonner de la valeur à l'alimentation

Augmenter la qualité des produits à budget constant



Conseil & accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire

Redonner de la valeur à l'alimentation

Et donc à l'offre du restaurant !

- Agissant sur la réduction du gaspillage alimentaire, expliquer d'où viennent les produits, mieux préparer et passer plus de temps à échanger avec les convives pour mieux répondre à leurs attentes, participent de l'amélioration de l'offre.

Augmenter la qualité des produits

- Toute ou partie de l'économie générée par la réduction du gaspillage peut être affectée pour proposer des produits de meilleure qualité, par ex. labellisés, locaux, bio, de saison, agriculture raisonnée, etc.
- Sans augmenter le prix de revient des repas.



Collecte

Bac de collecte des biodéchets en mélange



Collecte & valorisation des biodéchets

Caractéristiques techniques :

- Volume : 240 litres
- 2 roues de 20 cm de diamètre
- Matériau : polyéthylène haute densité (PEHD)
- Couvercle et poignée
- Fond plat ou sphérique selon les besoin



Collecte

Fût de collecte des huiles alimentaires usagées et marc de café



Collecte & valorisation
des biodéchets

Caractéristiques techniques :

- Couvercles hermétiques

Dimensions

- Fût 60 L : Diamètre 40cm / Hauteur 62,8 cm
- Fût 120L : Diamètre 49,4 cm / Hauteur 78 cm



Collecte

Roll pour cartons pliés



Collecte & valorisation
des biodéchets

Love your waste peut aussi, si le client le souhaite collecter ses cartons pour les recycler.

Caractéristiques techniques :

- 4 roulettes,
- sangles fournies
- 2 ouvertures

- Dimensions : Hauteur 160 cm, largeur 80 cm, profondeur 80 cm

	KNOW your waste	LIKE your waste	LOVE your waste
Etudes & interventions	<p><u>Mini diagnostic</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Observation de la préparation et consommation des repas - 2 entretiens semi-directifs sur site <p><u>Information</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Enjeux - Bonnes pratiques - Réglementation 	<p><u>Diagnostic</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Analyse des facteurs de gaspillage, contraintes techniques et d'organisation + Campagne INITIALE de 3 jours de pesée par poste de gaspillage <p>+ <u>Formation</u></p> <p>Formation du personnel aux enjeux du gaspillage alimentaire et aux bonnes pratiques à mettre en place</p>	<p><u>Diagnostic + Audit</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + identifier les freins et motivations des parties prenantes + Accompagnement pour plan d'actions + Campagne FINALE de pesée par poste de gaspillage + Réunion de bilan avec le personnel et la direction <p>+ <u>Co-construction des actions</u></p> <p>Atelier de 2h avec le personnel de service/salle</p>
		<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>OPTIONS CAMPAGNES DE PESEE</p> <ul style="list-style-type: none"> - option 1 : pesée d'une semaine - option 2 : par composante </div>	

	KNOW your waste	LIKE your waste	LOVE your waste
Livrables	<p><u>Rapport</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Enjeux réglementaires et environnementaux - 5 bonnes pratiques conseillées - Axes d'améliorations personnalisés <p><u>COMMUNICATION</u></p> <p>Kit d'information pour le personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enjeux pour l'établissement - 5 Fiches bonnes pratiques 	<p><u>Rapport de diagnostic</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Analyse de la campagne de pesée du gaspillage INITIAL + Estimation des pertes financières + Préconisation d'un plan d'action avec 5 bonnes pratiques + CR de la formation <p><u>COMMUNICATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Kit méthodologique pesée - Méthode - Tableau de pesée <p>Kit de formation pour le personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> + Valorisation des bonnes pratiques actuelles + Newsletter avec photos de l'atelier 	<p><u>Rapport d'audit</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Analyse des réponses aux questionnaires + CR de l'atelier de co-construction + Plan d'action avec 5 bonnes pratiques personnalisées + Analyse de la campagne de pesée du gaspillage FINAL + Estimation des gains financiers par la réduction constatée entre les 2 pesées + Rapport d'impact environnemental <p><u>COMMUNICATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Newsletter avec photos de l'atelier de co-construction et du jeu et récapitulant les progrès réalisés



Sensibilisation

Nos animations sont
ludiques et interactives

- ⦿ Jeu du tri sélectif des emballages
- ⦿ Jeu géant “Recycle m’Oie”
- ⦿ Atelier découverte du compostage

Voir description des animations en annexe



Animations pédagogiques

Thématiques

- ⦿ Gaspillage alimentaire, recyclage des biodéchets, énergie renouvelable, transport.
- ⦿ Tri des autres types de déchets
- ⦿ Valorisation organique
- ⦿ Biodiversité

Idéales lors de :

- ⦿ la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 octobre
- ⦿ la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD) en novembre
- ⦿ la semaine du Développement Durable (SDD) fin mai début juin.



Sensibilisation

Jeu du tri sélectif des emballages

Le public est invité à prendre 1, 2 ou 3 déchets et à les déposer dans le bon panier.

L'animateur débriefe les erreurs de tri en expliquant le pourquoi et donne des conseils de réutilisation/prévention.



En GROUPE dans une salle

- ⦿ **Temps estimé** : 30mn
- ⦿ **Nombre de personnes en simultané** : jusque 50 personnes

Au FIL DU PASSAGE, installé sur une grande table

- ⦿ **Temps estimé** : 2mn par personne, et beaucoup plus quand le dialogue s'installe ! Le public ne manque généralement pas de questions.



Sensibilisation

Recycle m'Oie

Jeu de l'oie géant avec des palettes recyclées et dés en bois, pour apprendre en s'amusant les enjeux

- du gaspillage alimentaire,
- de l'alimentation durable,
- de l'économie circulaire,
- de la transition énergétique,
- du changement climatique.
- ...

Choix des thèmes adaptable !



<https://www.youtube.com/watch?v=e8w8cWVwg5E>

- ⦿ **Temps estimé** : 15 à 20 minutes
- ⦿ **Nombre de personnes en simultané** : départ par groupes de 3 ou 4 toutes les 10mn, soit une vingtaine de personne par heure

Le nombre de personnes sensibilisées sera plus important que le nombre de joueurs, car dans un restaurant collectif, à la différence d'un espace public, les personnes se connaissent. Certains convives non participants vont donc s'arrêter aussi quelques minutes pour encourager leurs camarades



Sensibilisation

Atelier découverte du compostage



En GROUPE dans une salle

- **Temps estimé** : 1 heure
- **Nombre de personnes en simultané** : jusque 30 personnes

Descriptif de la prestation

- Bénéfices de la gestion séparée des biodéchets - focus sur compostage
- Matériel et entretien
- Présentation du matériel amené (composteur, bio-seau, aérateur, broyat)
- Entretien et processus du compostage : 4 bioseaux avec des vrais biodéchets à 4 stades : déchets frais/en cours de décomposition/compost mûr/compost tamisé
- Observation avec des loupes de la faune à prélever dans le bioseau en cours de décomposition.
- Debrief : qu'avons-nous retenu ?

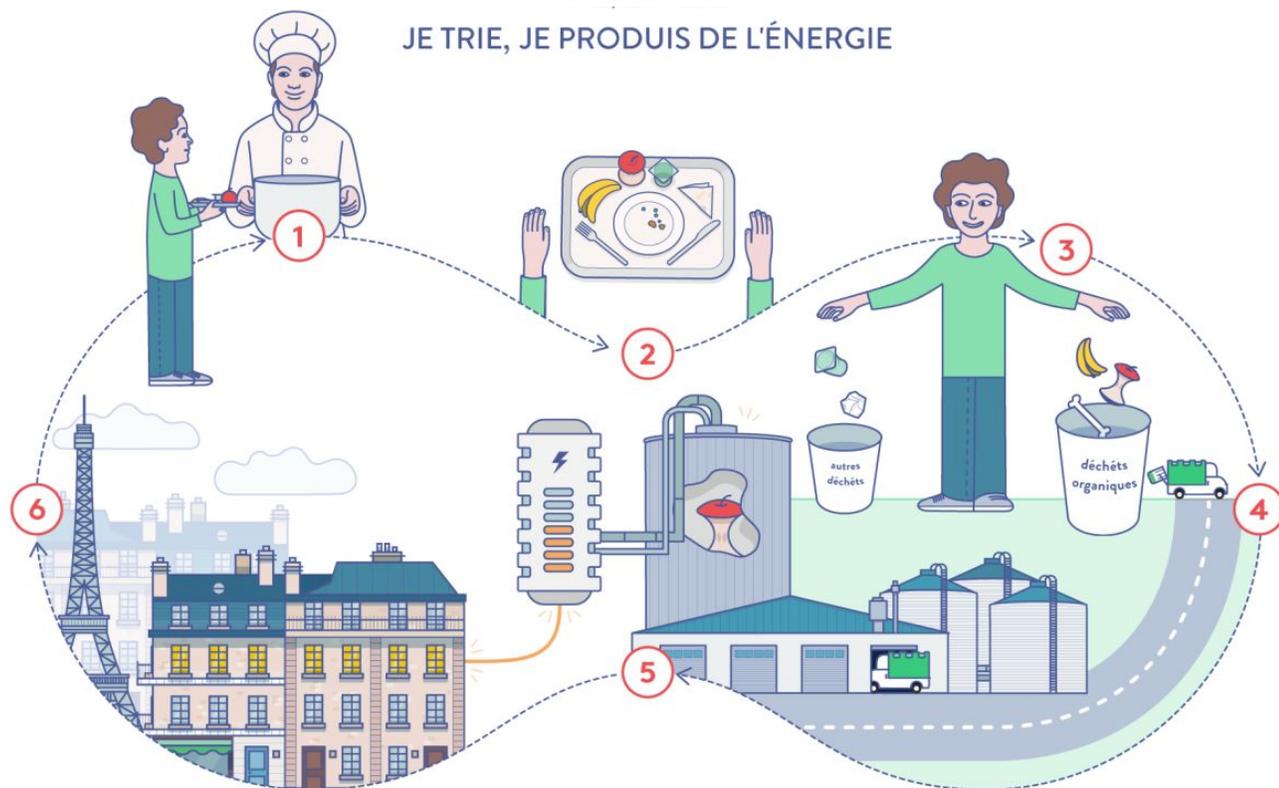


La collecte

moins de gaspi
plus de tri
le plein d'énergie !



Collecte & valorisation des biodéchets



Notre analyse

ANALYSE DES POSTES DE GASPILLAGE

- ⊙ Préparation : zones de réception, gestion des stocks, élaboration des menus
- ⊙ Service : flux, nombre de choix, portions,
- ⊙ Consommation : cadre / “plaisir de manger” (espace, luminosité, bruit, aménagement, etc)
- ⊙ Gestion des déchets : tri, signalétique, nombre de poubelles, fréquence de collecte, etc

AUTRES DONNEES

- ⊙ Organisation : Continuité de service, Commandes et politique d'achat
- ⊙ Horaires, fréquentation (variation & anticipation), autres choix de restauration, etc
- ⊙ Communication, ex : des menus
- ⊙ Actions de sensibilisation (ex : semaine DD)

Notre analyse

FLUX DE GASPILLAGE

- ⊙ Résidus de préparation réutilisables
- ⊙ Plats préparés non servis
- ⊙ Restes des plats servis

COMPOSANTES DU REPAS

- ⊙ Entrée
- ⊙ Légumes/féculents
- ⊙ Viande/Poisson
- ⊙ Fromage/Laitage
- ⊙ Dessert/Fruit
- ⊙ Pain

Outils & livrables

Outils

- ⊙ Etude
 - observation
 - campagne de pesée
 - questionnaire
 - Visite de site
 - Entretien semi directifs ...

- ⊙ intervention
 - formation du personnel
 - ateliers de créativité

- ⊙ Communication
 - newsletter
 - posters....

Livrables

- rapports
- fiches bonnes pratiques
- kit d'information
- kit méthodologique