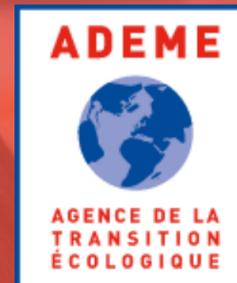


# Webinaire Biodéchets

Préparer l'obligation du tri à  
la source pour les métiers  
de bouche

25 septembre 2023



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE

# Intervenantes

---

- **Anne Mercier**

Conseillère environnement

CMA-NA-17

- **Aurélie Monchany**

RCCNA

- **Eve Aigueperse**

Conseillère environnement

CMA-NA-19, 23 et 87

- **Valérie Chadeau**

Conseillère entreprises - Développement durable

CCI de Limoges et de la Haute-Vienne

# Programme

---

1. Définitions et réglementation
2. Les solutions de prévention
3. Les solutions de tri et de gestion
4. Les aides et accompagnements

# Partie 1

## Définitions et réglementation



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE

# ➤ Définition d'un biodéchet

✓ **Biodéchets** : "déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires."  
(Code de l'Environnement)



**Les poubelles d'un artisan de l'alimentaire, peuvent être remplies jusqu'à 70% de déchets alimentaires**

**Les biodéchets des activités professionnelles peuvent représenter 5 à 15% des quantités d'ordures ménagères collectées**



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE



# ➤ Définition d'un biodéchet

Biodéchets d'origine animale	Biodéchets d'origine végétale
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Déchets de parage et de préparation de poissons</b> : écailles, arêtes, nageoires, viscères, têtes...</li><li>- <b>Déchets de préparation de viandes</b> : tripes, têtes, os, cervelle..</li><li>- Coquilles d'œufs</li><li>- Produits laitiers...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Épluchures de fruits et légumes</li><li>- Restes de fruits et légumes</li><li>- Farines</li><li>- Marc de café</li><li>- Drêches de brasserie</li><li>- (Hors alimentaire : fleurs, déchets verts, notamment d'entretien de parcs et jardins)</li></ul>

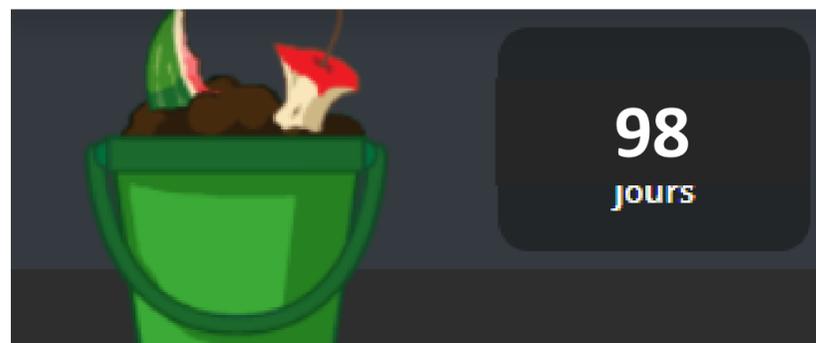
***+ les huiles et graisses alimentaires***



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE

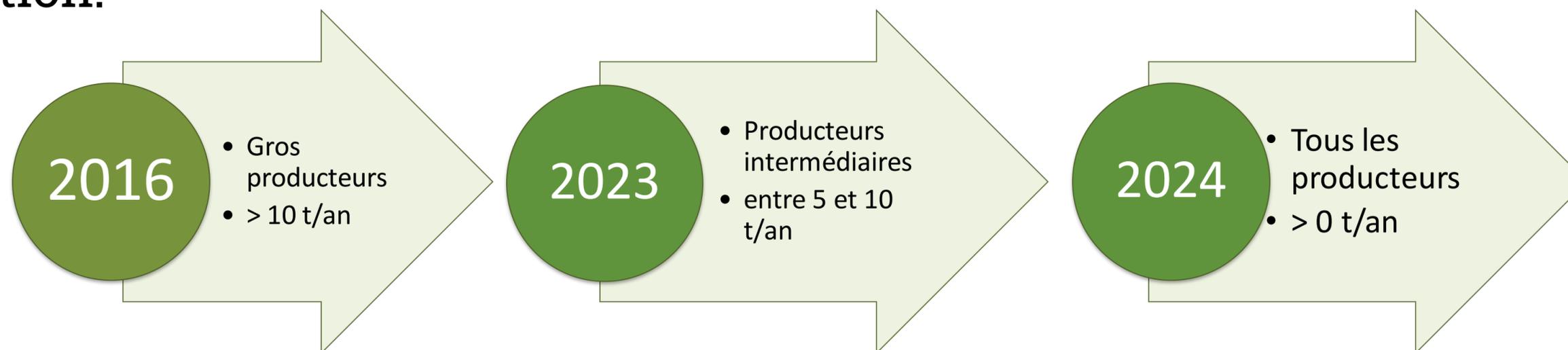


# La réglementation En résumé



Loi anti-gaspillage et économie circulaire : **Loi AGEC** du 10 février 2020 :

- **Tout producteur de biodéchets** est, ou sera prochainement, dans l'obligation de les réduire puis les trier à la source en vue de leur valorisation.

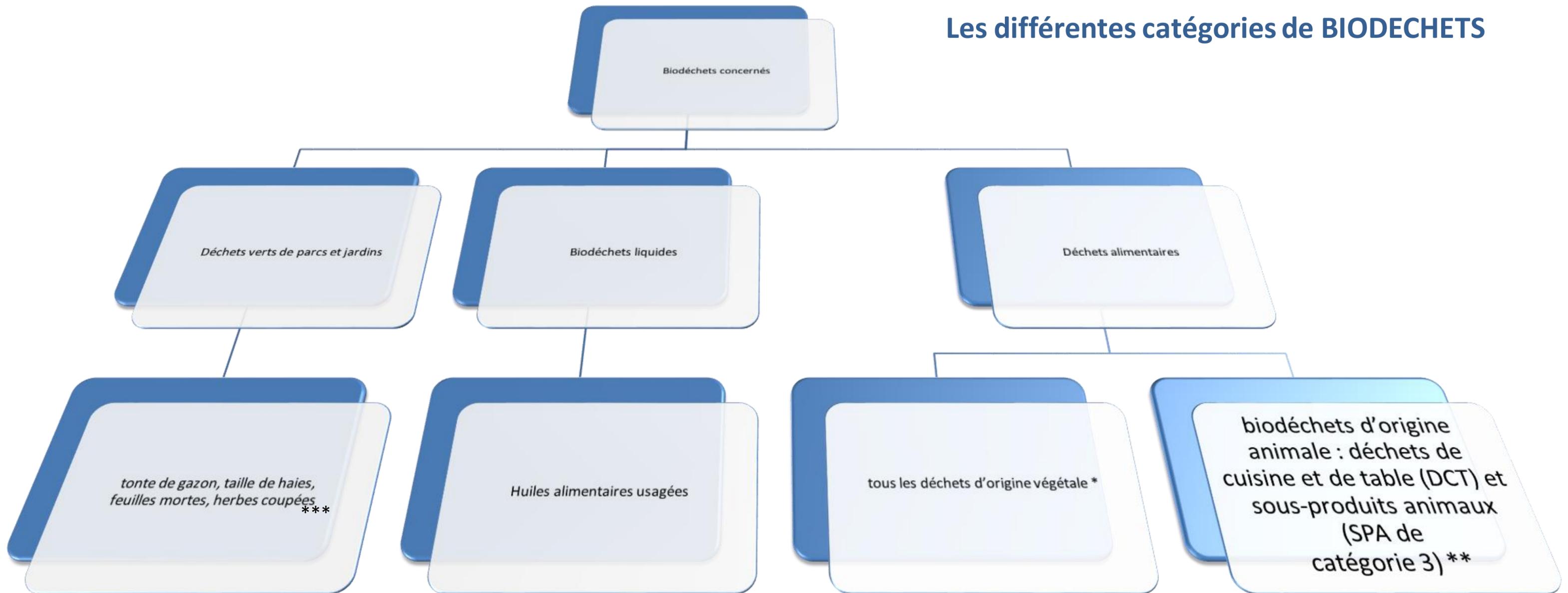


***A partir du 01/01/2024 : obligation pour tous de trier les biodéchets pour les orienter vers des filières de valorisation : interdiction de jeter les biodéchets dans la poubelle des ordures ménagères résiduelles.***



# La réglementation

## Les différentes catégories de BIODECHETS



\*épluchures de légumes, restes de fruits, farines végétales, marc de café, restes de pain...

\*\* les coquilles d'oeuf et les oeufs retirés de la vente, tous les produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie contenant du beurre, du lait ou des oeufs, tous les produits laitiers (yaourts, fromages, crèmes desserts ...), les salaisons et les produits de sauriserie, toutes les préparations culinaires, en frais ou en boîte de conserve, à base d'oeufs, de beurre, de lait (pâtes à tarte ...), de viande, de poissons et de salaisons les viandes les poissons et les produits de la mer, les graisses animales, le miel, les aliments pour animaux incorporant de la viande, du poisson, des oeufs, du lait,

\*\*\* incluant également les jardineriers, les fleuristes

# Estimation du gisement de biodéchets

La restauration produirait environ 1 million de tonnes de biodéchets par an (la production totale en France est estimée à 10 millions de tonnes)

En France, chaque année 20% de la nourriture produite finit à la poubelle. Les biodéchets représentent environ 30 % du contenu de la poubelle des Français (soit 150 kg/personnes)

Il est difficile d'évaluer les quantités de biodéchets cependant en restauration classique, on peut retenir les ordres de grandeurs suivants :

-140g de biodéchets/couvert

-100 couverts/j = 14 kg/j

-6j/7 soit 310 j = 4,3 t/an

-7j/7 soit 365j = 5,1 t/an

Le tableau ci-dessous présente, d'après ces ratios, le nombre moyen de couverts à partir duquel les établissements de la restauration sont concernés par l'arrêté du 12 juillet 2011 car ils atteignent le seuil de 10t.

LIEU DE PRODUCTION	RATIOS DE PRODUCTION DE DÉCHETS*	FONCTIONNEMENT (Nb de jours/an)	ÉQUIVALENT 10T. en nb de repas/jour
Cuisine centrale	11 g	365 j	2 491 repas/j
		180 j	5 051 repas/j
Satellites scolaires	125 g	200 j	400 repas/j
Restauration collective	134 g	365 j	204 repas/j
		250 j	299 repas/j
Restauration commerciale	140 g	365 j	196 repas/j
Restauration rapide	43 g	250 j	286 repas/j
		365 j	637 repas/j

\*Circulaire du 10/01/2012

Source FCSI

NB : Dans le cadre d'une pesée les déchets de salle doivent être pris en compte.

# La réglementation Concrètement...

- ✓ **Prévention du gaspillage alimentaire : éviter ou limiter la production de biodéchets**
- ✓ **Valorisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation**
- ✓ **Valorisation des biodéchets pour l'alimentation animale**
- ✓ **Compostage sur site ou partagé de proximité**
- ✓ **Collecte des biodéchets en vue d'une valorisation agricole ou énergétique**

Partie 2

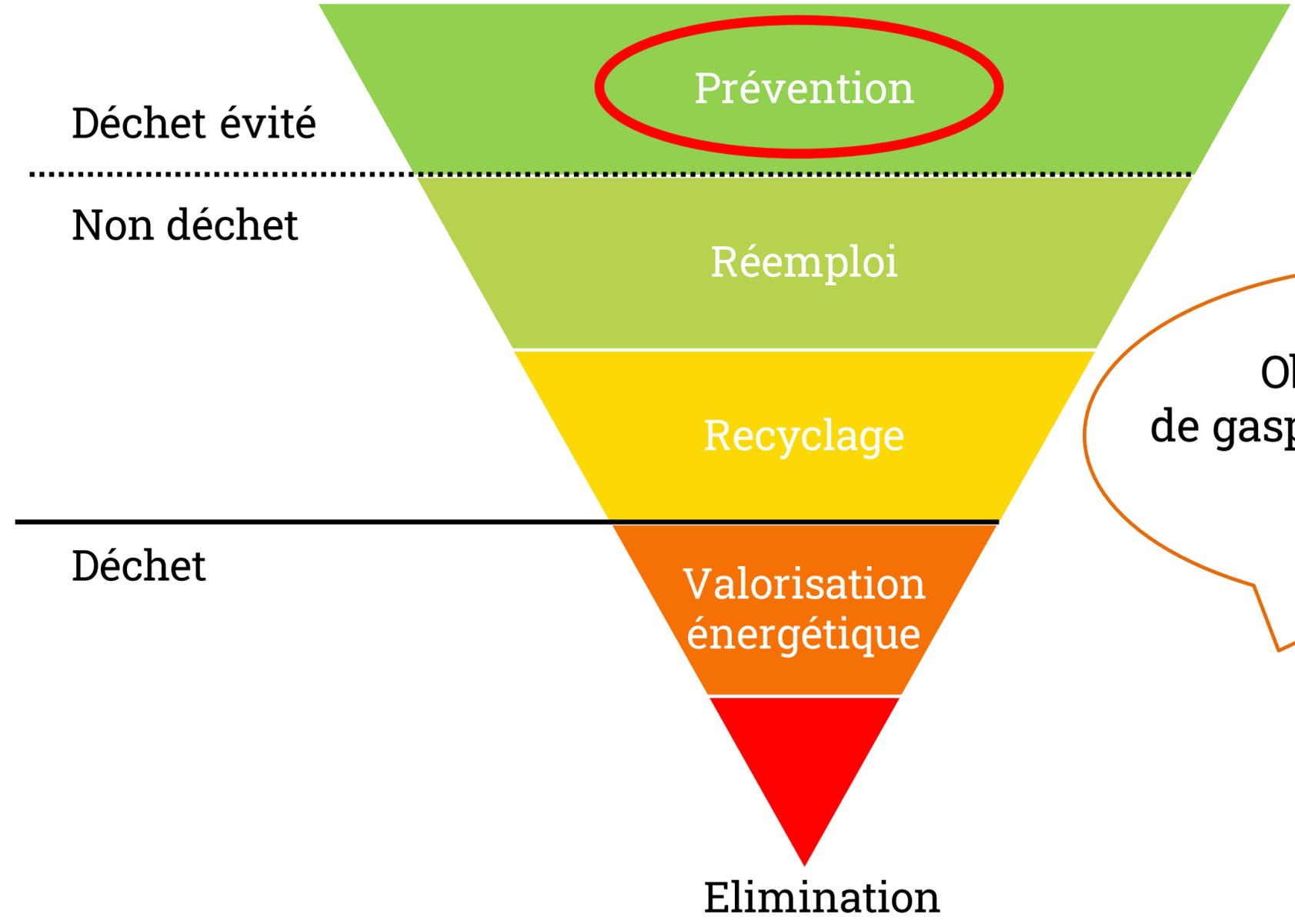
# Les solutions de prévention



# Gaspillage alimentaire

## Prévenir le biodéchet

*Le meilleur  
DECHET  
est celui  
QUI N'EST  
PAS PRODUIT.*



Objectif : - 50 %  
de gaspillage alimentaire  
d'ici 2030



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE



**Lutter contre le gaspillage alimentaire avant même de valoriser.**

# Bonnes pratiques

## Réduire les pertes alimentaires

Outils numériques offerts pour les artisans des métiers de bouche :

- **Auto-diagnostic 5 minutes pour réduire ses pertes alimentaires** : <https://www.dechets-nouvelle-aquitaine.fr/bio-dechets/>
- **Guides de bonnes pratiques à découvrir et à télécharger ici** : [https://www.dechets-nouvelle-aquitaine.fr/automne\\_modules\\_files/pmedia/public/r33959\\_44\\_guide\\_v15\\_agence\\_com\\_30-08-2019.pdf](https://www.dechets-nouvelle-aquitaine.fr/automne_modules_files/pmedia/public/r33959_44_guide_v15_agence_com_30-08-2019.pdf)

GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
Auto-diagnostic

5 MINUTES POUR RÉDUIRE  
VOS PERTES ALIMENTAIRES

Commencer le test ▶



Guide pratique

**RÉDUIRE**  
LE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE  
DANS L'ARTISANAT  
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Comment identifier  
vos pertes alimentaires  
et réduire vos  
biodéchets ?



ADEME  
MA  
RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine

# Bonnes pratiques

## Réduire les pertes alimentaires



**Objectif : Identifier tous les postes de production de déchets alimentaires au sein de l'établissement pour appliquer des mesures préventives**

- **Approvisionnement** : état des produits livrés, PEPS ....
- **Stockage** : vérifier l'état des stocks, dates de péremption, bonne conservation des aliments, commandes plus régulières en plus petites quantités ...
- **Fabrication** : transformer les produits proches de la DLC et abimés, investir dans des machines qui réduisent les pertes, rédiger et imprimer vos fiches de protocoles de fabrication ...
- **Vente** : ventes à prix réduit, opérations commerciales, dons ...

# Bonnes pratiques

## Réduire les pertes alimentaires



### Valoriser ses invendus : vente via des applications ou le don

#### ✓ Utilisez le service des Applications de ventes des invendus :

✓ PHENIX : <https://webapp.wearephenix.com/fr/>

✓ TOO GOOD TO GO : <https://toogoodtogo.fr>

#### ✓ Don à des éleveurs (hors animaux élevés pour la consommation humaine) :

✓ **Attention** : nécessite une autorisation de la DDETSPP\* pour les produits contenant des denrées animales.

#### ✓ Pour plus d'information : Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire en Nouvelle-Aquitaine (REGAL) : <https://www.reseau-regal-aquitaine.org/copie-de-acteurs-du-regal>



\* *DDETSPP* : Direction départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations



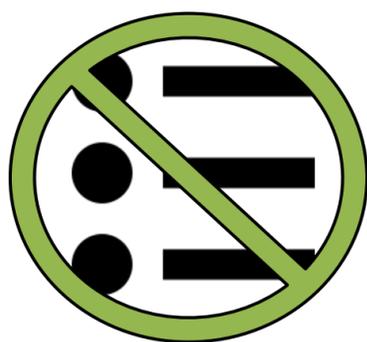
Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE



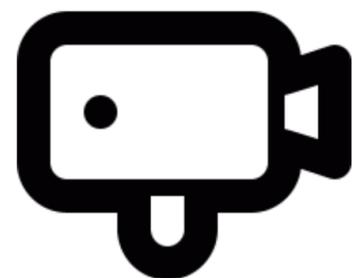
# Bonnes pratiques

## Réduire les pertes alimentaires

Valoriser ses invendus : ZOOM sur le don aux associations



Vérifier la [liste](#) des produits qui ne peuvent **pas être donnés**



Surveiller les **dates limites de consommation** et les **conditions de conservation**



Bénéficier d'une **réduction d'impôt**  
60 % de la valeur du don dans la limite de 0,5% du CA annuel

**Si votre surface de vente > 400 m<sup>2</sup>, vous devez passer une convention avec une ou des associations caritatives pour donner vos invendus consommables qui ne doivent pas finir à la poubelle.**



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE



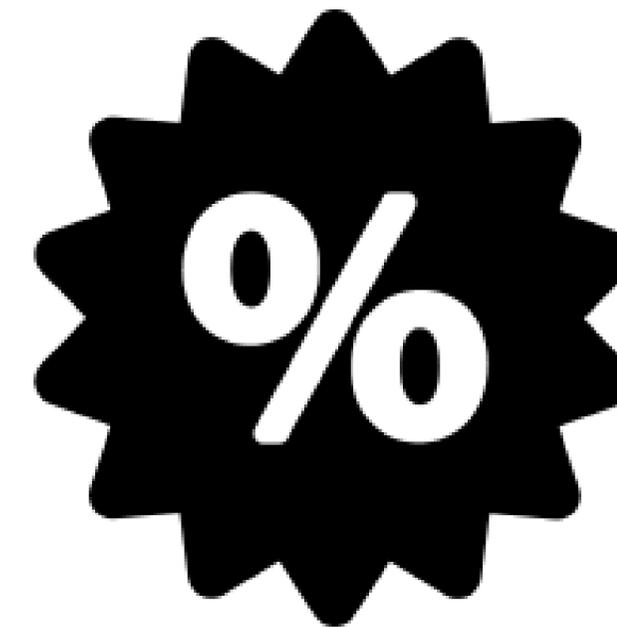
# Bonnes pratiques

## Réduire les pertes alimentaires

### Valoriser ses invendus

Avec des offres commerciales ou des services en magasin

- ✓ **Vente** des invendus avec une **réduction** en fin de journée
- ✓ **Baisser les prix** d'un produit approchant sa **DLC**
- ✓ Mettre en **dégustations** des produits non vendus ou abîmés
- ✓ Suggérer aux clients de garder leurs restes grâce à un **Gourmet Bag**



**Rester attractif tout en proposant à prix intéressant des produits qui ne seraient pas vendus.**



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE



## Partie 3

# Les solutions de tri et de gestion



# Gestion des biodéchets

## Les solutions

Lutte contre le gaspillage

Production de biodéchets

Gestion de proximité

Collecte séparée

Compostage  
partagé

Compostage  
sur site

Secteur privé

Secteur public



Remarque : les collectivités n'ont pas d'obligation en ce qui concerne la gestion des biodéchets des professionnels

# Bonnes pratiques Gestion des biodéchets

## Le tri et le stockage

- ✓ Identifier les biodéchets à trier, estimer les quantités (selon solution de gestion choisie et/ou consignes locales)
- ✓ Sélectionner le matériel, identifier les poubelles, leurs emplacements et y afficher les consignes de tri
- ✓ Former le personnel



Tables de tri  
Salle de restauration



Poubelles à commande  
non manuelle  
Bioseaux (avec ou sans sacs)  
en cuisine ou laboratoire  
de production



Bacs roulants avec ou sans housses de protection en plastique  
Caisses-palettes ou bennes, en fonction des volumes produits, pour le stockage des déchets avant collecte





# Gestion des biodéchets

Trouver une solution

<https://nouvelle-aquitaine.reseaucompost.org/>



**Aurélie MONCHARY**

*Réseau Compost Citoyen  
Nouvelle Aquitaine*

Région: Nouvelle-Aquitaine  
Statut: - Tout -  
Type d'activités: - Tout -  
Domaine d'actions: - Tout -  
Nom de l'acteur:   
 Adhérent au RCC  
**Rechercher**

Map Legend:  
Adhérent RCC (green leaf)  
Non Adhérent RCC (light green leaf)

Search Results List:  
L'Auringleta +  
SICTOM du Marsan +  
EPI +  
TERDEV +  
SÈVRE ENVIRONNEMENT +  
COURT-CIRCUIT +  
LES JARDINS RESPECTUEUX +  
COMPOST'ÂGE +  
TOILETTES & CO +  
AU RAS DU SOL +  
UN PETIT COIN DE PARADIS +  
PROM'HAIES POITOU- +  
COMPOST IN SITU SUD OUEST +

# Gestion des biodéchets

## Gestion de proximité

### Gestion de proximité

Compostage  
sur site

Compostage  
partagé



Bacs de  
compostage

Déchets alimentaires et déchets  
verts : compost domestique.



Composteur  
rotatif

Compost en tambour fermé  
avec rotation manuelle  
(accélère le processus de  
décomposition).



Electro  
composteur

Cylindre fermé qui gère  
automatique la première  
étape de décomposition.

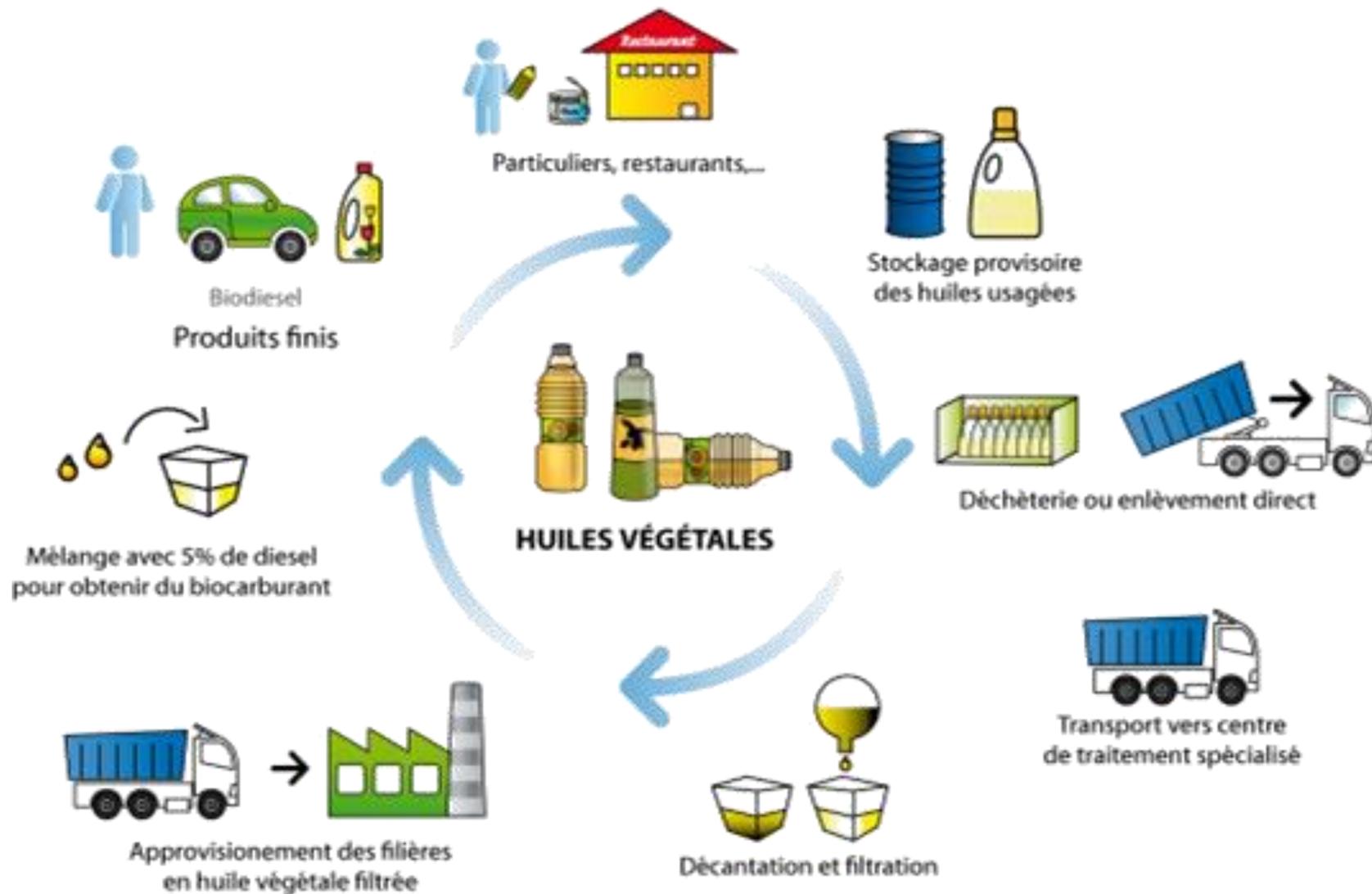
La gestion de proximité des biodéchets permet de valoriser sur place les déchets alimentaires produits, en les transformant en compost utilisable localement.

Ce compostage peut se faire de plusieurs manières :

- Le compostage en bac/pavillon,
- Le compostage rotatif,
- L'électro composteur.

# Bonnes pratiques

## Gestion des Huiles alimentaires

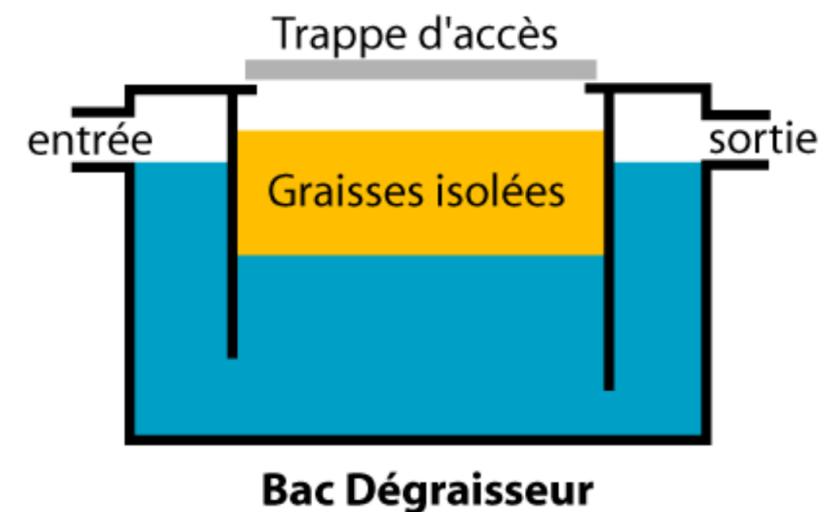


### Vous ne devez pas :

- ✓ Rejeter vos huiles usagées dans la nature ou les canalisations
- ✓ Les brûler

### Vous devez :

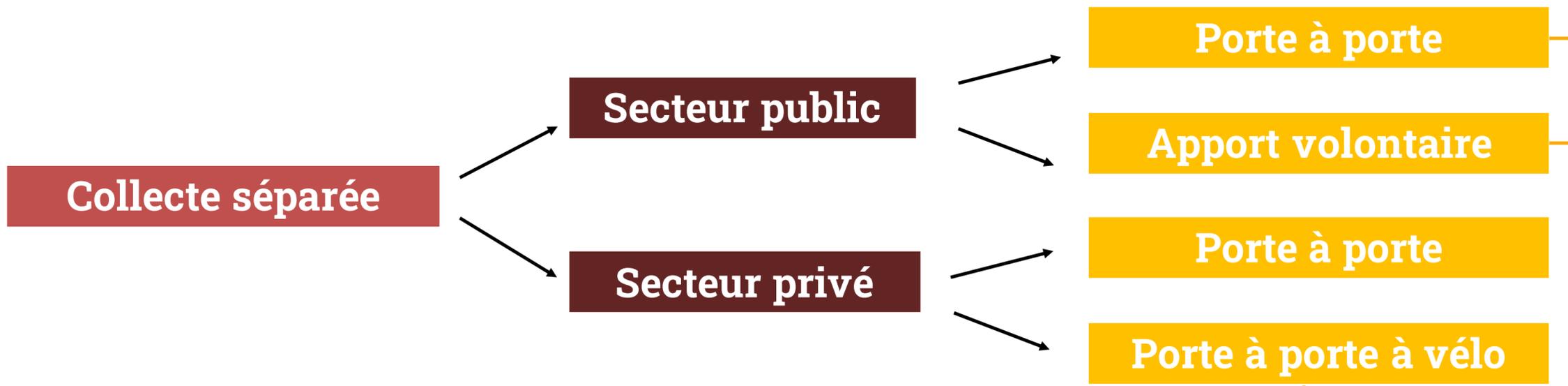
- ✓ Mettre en place un **bac dégraisseur**
- ✓ **Stocker** les huiles dans un contenant **étanche**
- ✓ Remettre à un **collecteur agréé** (très souvent la collecte est gratuite) : Allo à L'huile, Bordoleo, Coisplet, Ecogras, Oleovia, Roule ma frite...
- ✓ **Apport volontaire en déchèterie** publique ou professionnelle (selon solutions locales)





# Gestion des biodéchets

## Collecte séparée

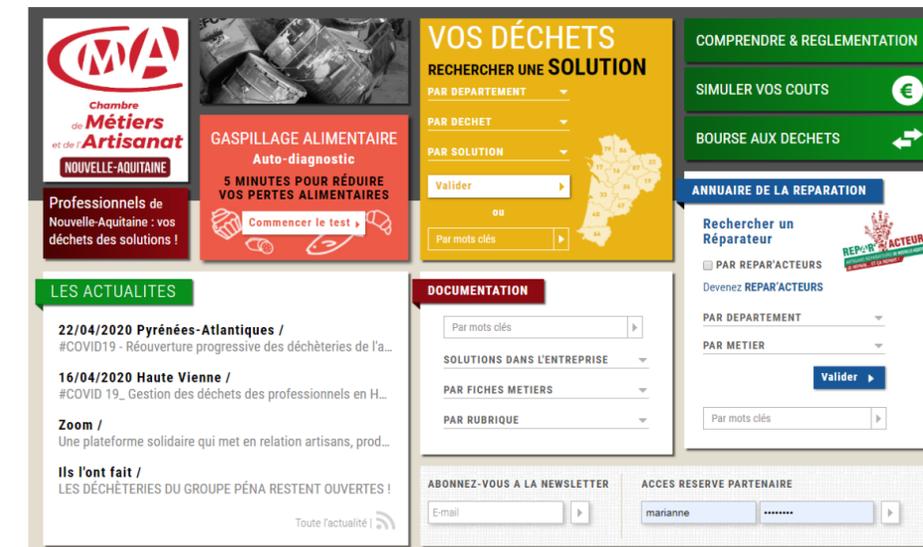




# Bonnes pratiques Gestion des biodéchets

## S'informer sur les déchets et les faire éliminer

- ✓ Comprendre la réglementation, trouver des prestataires de gestion des déchets :  
<https://www.dechets-nouvelle-aquitaine.fr>
- ✓ Donner vos déchets et biodéchets en déposant gratuitement des annonces sur la bourse aux déchets de Nouvelle-Aquitaine :  
<https://bourse.dechets-nouvelle-aquitaine.fr>
- ✓ Fiches métiers pour les métiers de l'alimentaire :  
<https://www.dechets-nouvelle-aquitaine.fr/documentation/?solutions=0&metiers=14&rubrique=0>
- ✓ Rubriques sur la réglementation alimentaire et bonnes pratiques :  
<http://www.artisans-gourmands.fr>



## Partie 4

# Les aides et accompagnements



# Les aides financières :

## Tremplin pour la transition écologique des PME

Préparation des biodéchets :  
mise en place du tri, pré-  
collecte, formation du  
personnel, signalétique

Une aide financière peut vous être versée pour financer les équipements utiles en amont de la phase de traitement des déchets de cuisine et de table à savoir : les tables de tri, la formation du personnel au nouveau geste de tri, la signalétique, les éventuelles adaptations des locaux et les bacs de tri (du boisseau à la caisse palette en passant par le bac de collecte classique).

Cette aide est destinée aux entreprises produisant moins de 10 t/an de biodéchets (seuil réglementaire).

**Aide : forfait de 6 000 €**

**Uniquement pour les entreprises produisant moins de 10t/an de biodéchets**

### Les conditions d'éligibilité :

- Être une TPE ou PME **non autoentrepreneur**,
- Ne pas avoir signé les devis ou avoir engagé les dépenses liées à l'investissement.

**Pour en savoir + :** <https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/aides-financieres/2022/tremplin-transition-ecologique-pme>





# Les aides financières :

## Tremplin pour la transition écologique des PME

<p>Composteur en bac pour biodéchets</p>	<p>Une aide financière peut vous être versée pour financer un composteur en bac.</p> <p>Le composteur en bac est un équipement individuel ou collectif destiné au compostage des biodéchets. Il est généralement constitué d'une ossature en bois ou en plastique, munie d'un couvercle ainsi que d'une grille anti-rongeurs (recommandations ADEME). Il doit permettre l'apport de broyat, le brassage régulier du tas en cours de compostage (ventilation) afin de permettre la production d'un compost de qualité. La capacité du site de compostage doit être corrélée à la production de biodéchets.</p> <p>Pour davantage de conseils se référer aux documents suivants :</p> <p>Le compostage et le paillage : <a href="https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-compostage-et-paillage.pdf">https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-compostage-et-paillage.pdf</a></p> <p><a href="https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/maison/jardinage/compost-a-faire-tas-bac">https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/maison/jardinage/compost-a-faire-tas-bac</a></p> <p><b>L'aide de l'ADEME est destinée aux entreprises produisant moins de 10 t/an de biodéchets (seuil réglementaire).</b></p>
--	--

**Aide : forfait de 100 €/bac**

**Uniquement pour les entreprises produisant moins de 10t/an de biodéchets**





# Les aides financières :

## Tremplin pour la transition écologique des PME

<p>Pavillon de compostage pour biodéchets</p>	<p>Une aide financière peut vous être versée pour financer un pavillon de compostage.</p> <p>Le pavillon de compostage est un équipement individuel ou collectif destiné au compostage des biodéchets. Il est généralement constitué d'un chalet en bois, compartimenté en 2 parties distinctes fermées appelées « casiers ». A côté de cette partie fermée, un emplacement est dédié au stockage du broyat végétal à mélanger avec les biodéchets afin d'obtenir le meilleur mélange possible et la production d'un compost de qualité. La capacité du site de compostage doit être corrélée à la production de biodéchets.</p> <p>Pour davantage de conseils se référer aux documents suivants :</p> <p>Le compostage et le paillage : <a href="https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-compostage-et-paillage.pdf">https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-compostage-et-paillage.pdf</a></p> <p><b>L'aide de l'ADEME est destinée aux entreprises produisant moins de 10 t/an de biodéchets (seuil réglementaire).</b></p>
---	--

**Aide : forfait de 2000 €/pavillon**

**Uniquement pour les entreprises produisant moins de 10t/an de biodéchets**



# Accompagnements

## La Chambre de Métiers et de l'Artisanat à vos cotés

Votre conseiller Transition écologique et énergétique vous accompagne pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre entreprise et mettre en place une solution de gestion du tri de vos biodéchets.

**Accompagnement personnalisé en entreprise, pris en charge à 100 %**



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE





# ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHAMBRE DE METIERS

## Vos conseillers en transition écologique

CMA-NA	Conseillers	Téléphone	Email
CMA 16	Fantine ALIBEU	06 74 97 94 18	<a href="mailto:fantine.alibeu@cma-nouvelleaquitaine.fr">fantine.alibeu@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>
CMA 17	Elise BOIRON Anne MERCIER	06 42 15 10 06 06 75 49 33 10	<a href="mailto:elise.boiron@cma-nouvelleaquitaine.fr">elise.boiron@cma-nouvelleaquitaine.fr</a> <a href="mailto:anne.mercier@cma-nouvelleaquitaine.fr">anne.mercier@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>
CMA 19	Eve AIGUEPERSE	06 43 88 58 58	<a href="mailto:eve.aigueperse@cma-nouvelleaquitaine.fr">eve.aigueperse@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>
CMA 23			
CMA 24	Maelle BOULDOIRE	06 08 67 06 57	<a href="mailto:maelle.boulidoire@cma-nouvelleaquitaine.fr">maelle.boulidoire@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>
CMA 33	Marianne CARITEZ	06 07 98 78 22 05 56 999 114	<a href="mailto:marianne.caritez@cma-nouvelleaquitaine.fr">marianne.caritez@cma-nouvelleaquitaine.fr</a> <a href="mailto:economie33@cma-nouvelleaquitaine.fr">economie33@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>
CMA 40	Stéphanie PERBOST	07 85 94 10 15	<a href="mailto:stephanie.perbost@cma-nouvelleaquitaine.fr">stephanie.perbost@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>
CMA 47	Amadou BARRY	05 53 77 47 77	<a href="mailto:amadou.barry@cma-nouvelleaquitaine.fr">amadou.barry@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>
CMA 64	Guillaume DORE	06 80 28 00 64	<a href="mailto:guillaume.dore@cma-nouvelleaquitaine.fr">guillaume.dore@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>
CMA 79	Fabien LE PUIL	07 85 60 12 78	<a href="mailto:fabien.lepuil@cma-nouvelleaquitaine.fr">fabien.lepuil@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>
CMA 86	Virginie POULAIN	06 76 99 74 62	<a href="mailto:virginie.poulain@cma-nouvelleaquitaine.fr">virginie.poulain@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>
CMA 87	Eve AIGUEPERSE	06 43 88 58 58	<a href="mailto:eve.aigueperse@cma-nouvelleaquitaine.fr">eve.aigueperse@cma-nouvelleaquitaine.fr</a>



Carte CMA Nouvelle-Aquitaine  
Vos conseillers en Transition écologique

**79 | Deux-Sèvres**  
Fabien LE PUIL  
07 85 60 12 78  
[fabien.le-puil@cma-nouvelleaquitaine.fr](mailto:fabien.le-puil@cma-nouvelleaquitaine.fr)

**86 | Vienne**  
Virginie POULAIN  
06 76 99 74 62  
[virginie.poulain@cma-nouvelleaquitaine.fr](mailto:virginie.poulain@cma-nouvelleaquitaine.fr)

**16 | Charente**  
Fantine ALIBEU  
06 74 97 94 18  
[fantine.alibeu@cma-nouvelleaquitaine.fr](mailto:fantine.alibeu@cma-nouvelleaquitaine.fr)

**19 - 23 - 87**  
Eve AIGUEPERSE  
06 43 88 58 58  
[eve.aigueperse@cma-nouvelleaquitaine.fr](mailto:eve.aigueperse@cma-nouvelleaquitaine.fr)

**17 | Charente-Maritime**  
Elise BOIRON  
06 42 15 10 06  
[elise.boiron@cma-nouvelleaquitaine.fr](mailto:elise.boiron@cma-nouvelleaquitaine.fr)

**33 | Gironde**  
05 56 999 147  
[33-contact-entreprises@cma-nouvelleaquitaine.fr](mailto:33-contact-entreprises@cma-nouvelleaquitaine.fr)

**40 | Landes**  
Stéphanie PERBOST  
07 85 94 10 15  
[stephanie.perbost@cma-nouvelleaquitaine.fr](mailto:stephanie.perbost@cma-nouvelleaquitaine.fr)

**24 | Dordogne**  
Maelle BOULDOIRE  
06 08 67 06 57  
[maelle.boulidoire@cma-nouvelleaquitaine.fr](mailto:maelle.boulidoire@cma-nouvelleaquitaine.fr)

**47 | Lot-et-Garonne**  
Amadou BARRY  
06 76 62 88 05  
[amadou.barry@cma-nouvelleaquitaine.fr](mailto:amadou.barry@cma-nouvelleaquitaine.fr)

**64 | Pyrénées Atlantique**  
Guillaume DORE  
06 80 28 00 64  
[guillaume.dore@cma-nouvelleaquitaine.fr](mailto:guillaume.dore@cma-nouvelleaquitaine.fr)

Avançons durablement

# Les outils

GUIDE DE BONNES PRATIQUES  
concernant la gestion  
des biodéchets en restauration



SYNTHÈSE RÉGLEMENTAIRE  
concernant la gestion  
des biodéchets en restauration



## Clef Verte

La Clef Verte est un label environnemental international pour l'hébergement touristique et la restauration.



Label Green Food créée en  
2019 par des indépendants

# Vos conseillers CCI en transition écologique

## ECO - ENTREPRENEURS

 CCI NOUVELLE-AQUITAINE



Nos experts sont à votre disposition pour vous accompagner

Contactez un expert



RSE



Economie circulaire



Labels et certifications



Energie



Eco-conception



Déchets



Biodiversité



Mobilité



Achats responsables



Eau

Dpts	conseillers	tél	mail
CCI 16	Julien TRISCOS	05 45 20 55 65	<a href="mailto:jtriscos@charente.cci.fr">jtriscos@charente.cci.fr</a>
CCI 17	Anne-Sophie COUPEL Florence MARCHAL	05 46 00 73 32 05 46 84 77 02	<a href="mailto:As.coupel@larochelle.cci.fr">As.coupel@larochelle.cci.fr</a> <a href="mailto:f.marchal@rochefort.cci.fr">f.marchal@rochefort.cci.fr</a>
CCI 19	Claire LAMOURY	05 19 31 02 06	<a href="mailto:clamoury@correze.cci.fr">clamoury@correze.cci.fr</a>
CCI 23	Remi FOURNAISON	05 55 51 96 65	<a href="mailto:rfournaison@creuse.cci.fr">rfournaison@creuse.cci.fr</a>
CCI 24	Corinne MOREAU	05 53 35 80 62	<a href="mailto:c.moreau@dordogne.cci.fr">c.moreau@dordogne.cci.fr</a>
CCI 33	Michèle GAULTIER	05 56 79 52 78	<a href="mailto:mgaultier@bordeauxgironde.cci.fr">mgaultier@bordeauxgironde.cci.fr</a> <a href="mailto:environnement@bordeauxgironde.cci.fr">environnement@bordeauxgironde.cci.fr</a>
CCI 40	Christophe ROBIN	05 58 05 44 68	<a href="mailto:Christophe.robin@landes.cci.fr">Christophe.robin@landes.cci.fr</a>
CCI 47	Paul BONNET	05 53 77 10 88	<a href="mailto:p.bonnet@cci47.fr">p.bonnet@cci47.fr</a>
CCI 64	Laurence BOUHABEN Léa CLEDON	05 59 82 56 46 05 59 46 58 22	<a href="mailto:L-bouhaben@pau.cci.fr">L-bouhaben@pau.cci.fr</a> <a href="mailto:l.cledon@bayonne.cci.fr">l.cledon@bayonne.cci.fr</a>
CCI 79	Jean-Christophe DUNOT	06 15 32 91 12	<a href="mailto:J-c.dunot@cci79.com">J-c.dunot@cci79.com</a>
CCI 86	Stéphane PIGNOUX	05 49 60 98 15	<a href="mailto:spignoux@poitiers.cci.fr">spignoux@poitiers.cci.fr</a>
CCI 87	Valérie CHADEAU	05 55 45 15 77	<a href="mailto:Valerie.chadeau@limoges.cci.fr">Valerie.chadeau@limoges.cci.fr</a>

**Merci de votre  
attention**

**A vos questions ?**

