

## La gestion sélective des déchets dans les restaurants : Guide technique PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

### Description

Pour les commerces de restauration, la mise en place d'une collecte sélective des déchets nécessite l'adaptation de la gestion interne, notamment en terme de stockage différencié pour les différents déchets produits (emballages, déchets alimentaires, déchets gras et huiles alimentaires usagées). Par ailleurs, la mise en œuvre de cette gestion séparée des déchets, indispensable au développement des filières de valorisation, complique la conception des constructions neuves et génère des contraintes d'adaptation pour les locaux existants. Ce guide technique, publié par l'ADEME, constitue un outil d'aide à la décision pour le maître d'ouvrage et un cahier de prescriptions réglementaires et techniques pour le maître d'œuvre. Cet ouvrage illustre de manière synthétique la réglementation en vigueur, les spécificités du gisement des déchets et les filières d'élimination ou de valorisation, les règles d'aménagement et de fonctionnement existantes, ainsi que les principaux dysfonctionnements à éviter. Il précise des recommandations de conception, de dimensionnement, d'aménagement et d'utilisation des différents espaces et équipements de gestion des déchets, pour les diverses typologies des établissements de restauration et sans oublier les aspects économiques. Ces prescriptions s'attachent aux différents éléments liés à la gestion des déchets au sein de l'établissement, tels

que : situation et aménagement des lieux de stockage des déchets ; mode de stockage et de transfert des déchets ; mode de présentation des déchets à la collecte ; fonctionnalité par rapport aux contraintes d'hygiène, de sécurité et d'organisation ; dimensionnement des locaux et des espaces de stockage... Les caractéristiques des équipements de stockage, transfert, prétraitement, collecte, traitement de proximité y sont analysées, suivant le bilan réalisé sur la nature et les spécificités des 4 catégories de déchets de la restauration (indicateurs de production, caractère polluant ou dangereux, traitements appropriés...). Cela dans l'objectif d'aider le restaurateur dans l'opération non simple de concevoir et dimensionner, en fonction de sa production de déchets, les aménagements nécessaires à une bonne gestion. Des fourchettes de coûts sur les différents matériels et prestations, un catalogue des solutions techniques disponibles et un répertoire des fournisseurs apportent aux professionnels des éléments de choix, à utiliser selon le contexte propre à chaque établissement de restauration.

CHAPITRE 6 : Financement du service public de gestion des déchets. 24 .. Le tri des déchets, en vue de leur collecte sélective et de leur valorisation, . ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des . collecte traditionnels des déchets ménagers sans sujétions techniques particulières.

11 févr. 2017 . ET GESTION DES BIODECHETS . Donner les déchets alimentaire du restaurant du personnel pour une mise à disposition de la . Avoir un tri sélectif des contenants. 5) .. nuit, type de liaison, respect des fiches technique, nutritionnelles et recettes) . Avoir un « Guide des Bonnes Pratiques Hôtelières ».

11 oct. 2017 . Cette technique n'est pas réservée aux particuliers qui ont un jardin! Il est possible . Collecte sélective de déchets organiques. Certains.

Bonne gestion des déchets et lutte contre le gaspillage : deux exigences de la . slatif, pour établir une nouvelle gouvernance, technique, pour revoir les . Cette rencontre propose une réflexion concrète sur la question du gaspillage dans les restaurants .. Impliquer les familles dans l'action de compostage et tri sélectif.

. Collèges · Lycées · Autres établissements · Restaurant scolaire · Aides possibles . Collecte des déchets et déchèterie - Vire Normandie . Seul le tri sélectif par la revente des matériaux nous permet de dégager des recettes. . de Tallevende; à la déchetterie de Canvie, route de Champ du Boul; aux services techniques.

Les carnets de la prévention - Guide pratique à l'attention des restaurateurs .. La gestion sélective des déchets dans les restaurants - Guide technique.

Retrouver le nouveau Guide des déchets : fichier pdf - 79 Mo . La performance environnementale de gestion des déchets (valorisation, tri), . des enfants de manière ludique sur les questions du tri sélectif et de l'environnement en . au jeu du 7e art sous l'assistance

technique de l'association locale Pour faire court, qui a.

GUIDE 2010. Gestion éco-responsable des déchets dans les collèges des Bouches-du-Rhône.

1. Mener des actions pour une gestion durable des déchets.

24 oct. 2008 . d'enfouissement technique • centres de tri • bacs de compostage • silos à verre • déchèteries . Pour qui ? Comment ? collecte sélective • apport volontaire • habitat vertical .. et en assure la gestion et la maintenance.

les choix techniques ; - les lois et la . conditions économiques et juridiques de gestion des déchets, des réseaux de chaleur, .. tion, nombre et qualité des collectes sélectives des déchets dangereux .. de cantines scolaires, de restaurants,.

La CCI Paris Ile-de-France propose aux entreprises un diagnostic visant à améliorer la gestion des déchets. . Diagnostic Déchets. Plan du site; Mentions.

Avec cette technique, les biodéchets alimentaires et les déchets verts de petites tailles . son développement devrait s'accroître au détriment de la collecte sélective et par . Selon la loi sur la gestion des déchets du 13 juillet 1992, les huiles . petits producteurs) ou directement chez les producteurs (restaurants collectifs...).

Guide de bonnes pratiques. Mettre en place et gérer le tri sélectif lors d'un Festival .. Une bonne gestion des déchets lors d'un festival ne se contente pas d'avoir un dispositif optimal, il convient .. Cartons : provenant le plus souvent du backstage, des bars et des restaurants. .. Le catering (technique, artiste et bénévole).

21 nov. 2013 . Une approche raisonnée de la gestion des déchets . par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la.

1 avr. 2004 . Ce guide constitue un outil d'aide à la décision pour le maître d'ouvrage et un cahier de prescriptions réglementaires, techniques et.

GUIDE DE CHOIX EXTERIEUR . GUIDE TECHNIQUE . les hôtels et restaurants constituent de par leurs fonctions, des chantiers .. dans le cas où la localisation et la gestion de chantier l'autorisent, la solution .. (tri sélectif des déchets.

15 avr. 2016 . et de gestion des Déchets Dangereux ». ... tri sélectif .. Non-Dangereux alimentaire ou de cuisine issu des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des . n'est plus susceptible d'être réutilisé ou valorisé dans les conditions techniques et ... Guide INRS ED 824 : Déchets Dangereux dans l'entreprise.

25 août 2008 . Plan de gestion des déchets ménagers et assimilés du département de la Manche - 2009. PLAN DE . Résumé non technique du P.G.D.M.A. de la Manche ... 4-1-2-2 / Collecte sélective en apport volontaire. ... 7-11- Optimisation de la gestion des déchets fermentescibles des restaurants, des cantines,.

1 sept. 2016 . collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière de manière à . diverses dispositions relatives à la prévention et à la gestion des .. Guide pratique des questions techniques et . restaurant.

26 sept. 2011 . PLB Environnement propose une approche technique rigoureuse pour mieux contrôler . Outre la récupération et la gestion des matières, Services Matrec, Compo . Une collecte sélective permet de séparer les résidus non . réduisant encore la quantité de déchets envoyés à des sites d'enfouissement.

Tout ce qui concerne le tri des déchets, le tri sélectif, les encombrants et les ordures ménagères.

1 GUIDE GESTION DES DECHETS EN RESTAURATION COLLECTIVE ... collectivités ont mis en place des dispositifs de collecte sélective des déchets ménagers. .. Verre Verre creux (emballages), verre plat (vitrages), verre technique... .. Les filières de valorisation : il existe au niveau des restaurants de collectivité un.

Enfin, les interrogations sur la faisabilité technique et juridique du . les collectivités locales à

fixer dans leurs plans de gestion des déchets non dangereux des objectifs de tri à la source, de collecte sélective et de valorisation des bio-déchets, . issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins.

8 déc. 2014 . Le tri et le retraitement des déchets organiques vont devenir une obligation . Il expérimente la technique dans ses établissements parisiens (L'Auberge . Le tri sélectif a été systématisé en cuisine et les sacs poubelles noirs ont . la mesure où ils prennent eux-mêmes en main la gestion de ces déchets.

Ademe, la gestion sélective des déchets dans les restaurants , guide technique, Ademe. Des milliers de livres avec la livraison chez vous en 1 jour ou en.

encore être abaissé au 1er janvier 2016. la gestion des bio-déchets est donc un enjeu important pour les . obligation de collecte sélective des biodéchets.

Arrêté du Maire OBJET : REGLEMENTATION RELATIVE A LA COLLECTE DES DECHETS MENAGERS ET ASSIMILES, A LA GESTION DES DECHETS ET A.

1.1 Politique québécoise de gestion des matières résiduelles 1998-2008 .. compostage des matières organiques du secteur municipal (le Guide) se veut un outil pour .. RECYC-QUÉBEC travaille aussi à favoriser, par toute mesure technique ou .. des matières résiduelles en ajoutant une collecte sélective des matières.

Ce guide de gestion et de prévention des déchets à l'usage du secteur hôtelier se veut un outil pratique, distribué gratuitement .. sélective au sein de votre entreprise. Consultez la ... peut se faire qu'il s'agisse d'un buffet ou d'un restaurant.

Le tri, la gestion et la collecte des déchets sur la ville de Crolles, l'essentiel à savoir. Ce service . Collecte du tri sélectif le mardi matin de 4 h à 11 h. . Le Grésivaudan propose des formations et un « guide pour bien composter ». . Accédez au kiosque famille · Menus des restaurants scolaire · Guide de la rentrée scolaire.

11 avr. 2013 . Guide technique de préconisations pour la gestion des déchets ménagers .. b) la collecte sélective des déchets ménagers recyclables (journaux revues magazines et . restaurants et grands ensembles d'immeubles).

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES .. Accès au restaurant self-service . ..

SOUSSIONNAIRE ») pour l'exploitation et la gestion de sa restauration collective . générés, valorisation des déchets – tri sélectif, minimisation de l'empreinte.

9 oct. 2017 . Bilan du plan stratégique de gestion des déchets du Grand Lyon 2007-2017 . La collecte sélective (emballages et papiers) reste stable : 48 .. du compostage individuel s'effectue au moyen de guides distribués auprès . Concernant les biodéchets dits « des producteurs » (restaurant, marchés, cantines...).

Le plan de Prévention et de Gestion des Déchets Non Dangereux . technique élargie aux partenaires professionnels et associatifs, a eu lieu le 28 .. des restaurants, des traiteurs ou des ... Ordures Ménagères résiduelles / Collecte Sélective.

Restaurant Inter-Administratif de Mériadeck. • Restaurant Universitaire Le Cap'U .. la gestion du gaspillage alimentaire (collecte et traitement des déchets) s'élève à près .. Ce guide propose 20 fiches d'actions, inspirées pour la plupart ... techniques) du restaurant collectif lors d'une commission des menus, organisée.

Tri sélectif. La gestion des déchets est une compétence de la Communauté .. Une participation de 10€ est demandée pour la livraison et l'assistance technique.

1 janv. 2016 . issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des . La définition inclut les déchets d'huiles alimentaires. . par une gestion de proximité avec la mise . par une collecte sélective des biodéchets .. létiques, guide du tri... . pas de sujétion technique particulières : il s'agit de déchets.

Le tri sélectif. Depuis une décennie, le problème des déchets est devenu à la fois une

inquiétude et une priorité pour chacun. Il est temps. Jamais le monde, en.

GUIDE PRATIQUE | Biodéchets : valorisation et premières pistes de ... Prévention : réduire la production et la nocivité des déchets . valorisation biologique ou, à défaut, une collecte sélective . des ménages, des restaurants, des traiteurs ou ... GUIDE PRATIQUE | SOLUTIONS DE GESTION DES BIODÉCHETS | 2.

Gestion des risques littoraux : le dépliant présentant la stratégie à l'échelle de la Côte basque est disponible. . Ordures ménagères / tri sélectif : les dispositifs en place . Restaurant/hôtel « la table des frères Ibarboure (conteneur métal et verre . Après la validation du Centre Technique Municipal, qui passera vérifier sur.

LA GESTION DES DÉCHETS MÉNAGERS . ... Ce dossier réalisé par le Cercle National du Recyclage a pour ambition d'éclairer et guider .. l'aide au développement des techniques innovantes de traitement des . intégrer d'avantage la collecte sélective en vue du recyclage matière et organique ... les restaurants.

Equipements de traitement des déchets : Comparaison et achat de . Déchetterie automatique, station de gestion de déchets - Série SDE 120 (1x12m).

1 janv. 2004 . gestion des déchets de la Communauté d'Agglomération . sujétions techniques particulières. . Les collectes sélectives des ménages en porte à porte qui comprennent : . Les verres des bars, hôtels et restaurants ; .. Des guides de tri sont disponibles en téléchargement sur le site Internet de La.

1 déc. 2010 . Fiche 2 – Méthode « Prévention et gestion des déchets dans les .. représentatives » de l'établissement (un bureau administratif, une salle de classe, le restaurant . ont développé des outils de communication sur le tri sélectif. ... du lycée ou s'ils en stockent dans leurs zones dédiées (locaux techniques).

Un dossier technique de DÉCHETS INFOS a été ajouté(e). Il y a 6 jours . La gestion des biodéchets est un des « thèmes clés » que les pouvoirs. Entreprises.

La loi régit la gestion des déchets produits par les établissements de soins et . sur le guide édité par l'ANAP, « Organisation de la gestion des déchets ». . Ainsi les fonctions techniques sont en première ligne dans cette politique de . et cliniques sont passés de 2 filières de tri sélectif (DASRI et autres déchets) à 14.

1 juil. 2012 . connaissance, via ce guide, des solutions méthodologiques et techniques adaptées . La poubelle d'un restaurant peut être . tion biologique\* ou... une collecte sélective de ces déchets pour . Vous informer des conditions techniques et financières de . Toute modification dans la gestion de vos déchets.

13 nov. 2012 . ont l'obligation de traiter leurs déchets fermentescibles engendrés par leur activité. . des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, déchets .. Guide technique : La gestion sélective des déchets dans les.

Découvrez et achetez La gestion sélective des déchets dans les restaurants - guide technique. Un tri sélectif à la source des déchets organiques, et notamment des déchets ... Ce sont par exemple les déchets de cantines, de restaurants ou de supermarchés. ... la mise à disposition de moyens techniques : guide du compostage, notice.

25 mars 2012 . de cuisine issus des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente . sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière de manière . l'ADEME publiera courant 2012 des guides pratiques sur la gestion des biodéchets (méthodologies, techniques, réglementation).

18 déc. 2012 . Entretien des espaces verts et de bord de routes : déchets végétaux .. Guide technique : La gestion sélective des déchets dans les restaurants.

La gestion sélective des déchets dans les restaurants: guide technique. Front Cover. Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie. ADEME, 2004.

Publié en décembre 2012 par l'ADEME, le Guide méthodologique du . et technique. Destiné aux . a La gestion sélective des déchets dans les restaurants.

21 sept. 2017 . À Paris, l'organisation de la collecte des déchets des ménages et . La collecte sélective consiste à trier les déchets selon leur nature ... Guide du tri de la collecte pneumatique des déchets à . Les services techniques de la propreté évaluent ce volume en fonction du nombre d'habitants dans l'immeuble.

type de restauration collective, restaurants scolaires en tête. Depuis . Conseiller général délégué à la gestion durable des déchets . 4 | Techniques de compostage p. 42 . lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de.

20 mars 2006 . Gestion collective des déchets - parcs d'activités de Couëron . mise en place d'une collecte sélective du papier/carton par la collectivité (dans.

1 avr. 2004 . Ce guide constitue un outil d'aide à la décision pour le maître d'ouvrage et un cahier de prescriptions réglementaires, techniques et.

La gestion sélective des déchets de la restauration . certaines difficultés d'ordre technique . Sa réussite nécessite en marge des aspects techniques : .. tel point que le projet de compostage des déchets du restaurant au sein même de.

9 oct. 2016 . Techniques de traitement des déchets d'huiles alimentaires usagées: . Comment organiser la gestion des déchets dans votre restaurant ? .. Consultez le « Guide de bonnes pratiques de la gestion des déchets dangereux – CCIP 93 ». . par l'entreprise pour pouvoir faire l'objet d'une collecte sélective en.

Il est donc urgent de saisir tous les enjeux d'une gestion des biodéchets . ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail ; .. lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets ... Pour être légale, cette technique de collecte et de stockage .. ADEME (guide.

25 juin 2010 . Choix des systèmes techniques pour la gestion des ... La gestion sélective des déchets dans les restaurants - guide technique de la collection.

10 juin 2015 . par 72 700 restaurants et un chiffre d'affaire de plus de . 1 40%3 de la restauration collective en gestion directe concerne le secteur . La mise en œuvre de techniques sophistiquées ; ... 4.5- Réalise le tri sélectif des déchets.

Biodéchet: tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout . issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente . Les techniques de reconditionnement pouvant être employées sont par . effectue la gestion de tout ou partie des opérations d'élimination des déchets.

une collecte sélective de ces déchets pour en permettre . Le présent Guide de Bonnes Pratiques sur la Gestion ... Le restaurateur est le producteur des biodéchets de son restaurant ; c'est donc lui .. Cahier technique du FCSI : la gestion.

29 août 2017 . FICHE TECHNIQUE DES TABLE DE TRI SUR DEMANDE . Choix du nombre de collecteurs (2 à 5 trous à déchets avec les poubelles adaptés . afficheur de la pesée, facilité des actions de gestion pour le Chef de Cuisine.

leur importance dans le coût repas moyen du restaurant (de plus ces repas . La cuisson lente : cette technique de cuisson consiste à cuire la nuit avec préparation la . des coûts passe également par une gestion améliorée des déchets : .. La DRAAF Rhône-Alpes a publié un guide « Favoriser une restauration collective.

vous guide ensuite vers la solution technique de collecte et valorisation la plus . 1e axe : l'obligation d'une collecte sélective pour les gros producteurs ou détenteurs . producteurs ou détenteurs de déchets organiques (restaurants de grande . reste seul responsable des moyens mis en œuvre pour la bonne gestion de.

Acteur Public · Missions · Engagements · Gestion des déchets dans la métropole · Installations

et projets · Accompagnement des collectivités · Espace Presse.

ENQUETE SUR LA GESTION DES DECHETS SOLIDES HOSPITALIERS EN .. ménagers de la ferme, déchets d'atelier, déchets de restaurant d'entreprise). . un tri plus complet en d'autres catégories en cas de collecte sélective extérieure. .. ou le "guide technique n 2 sur l'élimination des déchets solides hospitaliers".

déchets alimentaires ou de cuisine issus des ménages, des restaurants, des .. la gestion sélective des déchets dans les restaurants – guide technique, isbn.

4 janv. 2016 . AccueilForêt et gestion durableEntreprises de la filière boisÉnergies et .

Lancement du Guide de l'UMIH pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant ·

Restaurants : le tri sélectif obligatoire encourage la pratique du gourmet bag ! . Des repères pour les gros producteurs de déchets organiques.

Les biodéchets sont composés de déchets alimentaires (produits par les ménages, les restaurants, . La valorisation organique désigne l'ensemble des modes de gestion et de valorisation des déchets biodégradables (déchets alimentaires, . issus des collectes sélectives mises en œuvre auprès des ménages et des.

exemplaires dans le domaine de la gestion des déchets biodégradables. .. compostage est une technique adaptable et convient pour le traitement de déchets .. <http://www.milieuloket.nl/> (guide sur la fabrication de compost par les particuliers) ... de nourriture des ménages, des restaurants, des cantines, les déchets verts.

9 janv. 2013 . Ces entretiens, moins formalisés et guidés . rapport aux déchets, distribué au restaurant de l'école et dis- .. la proportion de personnes participant au tri sélectif en amé- .. (Groupe Atalian, ex-société TFN – Technique.

. tri sélectif. Tous les types de poubelles tri sélectif:, poubelle tri déchet, poubelle tri, poubelle collecte sélective. . Gestion de dechet de cafeteria - facilo'tri.

Pourquoi ce guide ? Ce document va vous permettre de quantifier les déchets alimentaires au . services techniques ou encore les gestionnaires. ... L'expérimentation du tri des biodéchets au restaurant municipal de Guignen (450 enfants :.

Remarque : AC1 est une Activité clé commune au Garçon Restaurant et au 1er Chef de rang . La fiche technique de dressage .. Utiliser les documents de gestion . de travail, AFSCA, ROI, tri sélectif des déchets, . - Appliquer les règles d ergonomie : .. correspondant au type d établissement (cf guide sectoriel CCP1).

sélective depuis la source. - Il répondra . économique pour réduire les coûts de gestion des déchets.Avantages . Restaurants et grandes cuisines . Veuillez consulter la fiche technique ci-dessous pour plus d'informations sur notre machine.

19 nov. 2008 . sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière de manière à limiter les . Restaurant collectif : le gestionnaire assure le tri des biodéchets avec les moyens . Partie 2 : La mise en œuvre d'une bonne gestion des biodéchets : .. Parution, fin 2013, d'un Guide technique ADEME pour.

enseignant tuteur, pour nous avoir guidé et accompagné tout au long de notre projet .. La gestion des déchets\* s'impose comme un sujet crucial de cette prise en compte ... les principes, les systèmes et les techniques de mise en œuvre .. une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la.

25 mars 2015 . Développement des infrastructures de collecte sélective des déchets dans de nombreuses communes;. • Élaboration de guides sur la gestion des déchets à desti- .. En cas de problème technique ou d'insuffisance provisoire de capacité ... aux cafés-restaurants garantit une bonne gestion des déchets et.

gestion technique. > cuisine. > Bar / snack / restaurant. > Parc / espaces verts . Simplifier la gestion interne des déchets et optimiser le temps de travail. Diminuer le volume de .. nord-Pas-



de-calais pour recevoir le guide régional des déchets . coût d'achat d'une corbeille de tri sélectif 2 compartiments 13 litres : à partir de.

Comité de chauffage eau et vapeur-Comité technique de l'industrie du chauffage et de . guide pratique . La gestion sélective des déchets dans les restaurants.

14 oct. 2015 . (seule la prévention des déchets n'entraîne aucun impact . collectives :

(écoconception, analyse fonctionnalité, gestion de flux) . Guide ADEME de mise en œuvre . n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets . Restaurant collectif : le gestionnaire trie les biodéchets avec les.

2.4 GESTION DES DÉCHETS MÉNAGERS EN HAÏTI 11 .. de la ville des Cayes pouvant guider en matière de politique de gestion des déchets solides.

15 oct. 2015 . 6.2.34 IT.17.05: Procédure d'entretien technique des appareils. 6.2.35 IT.18.01: ... entreprises;. ➤ établissements scolaires (écoles, restaurants universitaires, ...); .. au traitement et la gestion des déchets alimentaires;. ➤ à la lutte contre les .. d'autre part faire le plus possible le tri sélectif des déchets.

développement d'une gestion sélective ou "multifilières" (La gestion sélective des déchets dans les restaurants - guide technique "connaître pour agir", ADEME,.

19 avr. 2005 . domaine de la gestion des déchets ménagers. Essai d'une analyse .. discussions, nos repas au restaurant universitaire et nos quelques fous rires. . Chapitre 6 : Organisation du service d'élimination des déchets, approche technique et .. 2.2.2- Part de la collecte sélective dans les ordures ménagères.

La gestion sélective des déchets dans les restaurants - guide technique. 3. SOMMAIRE. Le guide : mode d'emploi. 5. Pourquoi ce guide? 5. A qui s'adresse-t-il.

Collecte des ordures ménagères (sacs noirs) et collecte du tri sélectif (sacs . Chemin de la gare, devant le local technique municipal; à coté des escaliers de PIGON; Chemin de Marlat derrière le restaurant du petit bergeron; au coteau d'Urt au . Dans le Guide des déchèteries ci-dessous, vous trouverez les adresses ainsi.

Réduire la quantité des déchets et en améliorer la gestion. • Adopter une . L'approche proposée par le guide peut être mise en place par la direction, son responsable technique ou une personne ... Instauration du tri sélectif des déchets au sein de l'hôtel . 2 - Composition des déchets d'un restaurant de 13'000 repas/an.

GUIDE. Méthodologique. - Développement Durable. - Nutrition, Santé, Hygiène. - Energie, Effet de . Les restaurants administratifs d'Etat et des Collectivités relèvent des dispositions relatives aux . Enfin, en amont de la gestion de la restauration collective, et dans le cadre de .. tiers, une collecte sélective de ces déchets.

1 sept. 2016 . 1.2 - La hiérarchie des opérations de gestion des déchets . . Les points à aborder lors de la rédaction des clauses techniques . Annexe 3 - Fiche bio-déchets issus des restaurants administratifs, cantines . ... pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation.

technique et financier qui concernent notamment les quantités collectées par .. Subdivision gestion sélective des déchets. 14 ... guide des déchetteries »). .. En ce qui concerne les bars et restaurants, le tonnage du verre collecté dans ces.

Ce guide, destiné aux différents acteurs de l'aménagement, présente . ANNEXE 1 : Déchets non ménagers présentant des sujétions techniques particulières . au centre-ville de Besançon où la collecte sélective des recyclables ... En cas de co-activités sur un même équipement (restaurant, salle de spectacle, boutique, .

23 mai 2017 . McDonald's France étrillé pour sa gestion des déchets . par les restaurants et sur le nombre de restaurants pratiquant du tri sélectif classique,.

4 avr. 2017 . Ordures ménagères, Collectes sélectives, Verre, Déchets verts . prévu uniquement

pour les gros producteurs de déchets (collectifs, écoles, restaurants, ...). . En téléchargement : guide de collecte des déchets verts (pdf) . à la Direction Déchets et moyens techniques de Toulouse Métropole par mail à :

23 juil. 2014 . GESTION DES DÉCHETS. RAPPORT ... C°/ LES INDICATEURS TECHNIQUES DU SERVICE. ... Tri sélectif (emballages). Collecte .:

déchets. La directrice des services techniques vous demande de rédiger à son attention, exclusivement à . selon les tonnages, chaque établissement, du restaurant à l'hypermarché, doit d'abord évaluer sa .. Sept scénarios de collecte sélective, parfois complémentaires, ont été étudiés .. l'Ademe un guide de compos.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----