



La feuille de chou



07-10-2015



Obligation de collecte des biodéchets : la production de la restauration est mieux

L'expérimentation de collecte des biodéchets réalisée auprès de 80 restaurateurs parisiens a été un succès.

"Ca s'est passé très facilement", a expliqué Stéphan Martinez, en charge de l'opération pilote pour le Syndicat national des hôteliers restaurateurs, cafetiers et traiteurs (Synhorcat). Alors que ses promoteurs anticipaient la collecte de 200 tonnes sur dix mois, l'expérimentation a permis de détourner 540 tonnes de biodéchets des ordures ménagères résiduelles. Ce quasi triplement de la collecte traduit une réévaluation à la hausse du grammage de biodéchets produit par repas qui va de 153 g dans la restauration rapide à 1.290 g pour la restauration gastronomique étoilée.

Sur le terrain, "le tri des biodéchets ne rencontre donc pas d'obstacles majeurs dans les établissements", confirme l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) qui a publié, vendredi 2 octobre, le rapport final relatif à l'expérimentation, ajoutant que "l'enquête met en lumière l'adhésion des équipes et la simplicité de mise en œuvre du tri des biodéchets". Finalement, seul l'aspect financier pose encore problème. L'expérimentation visait à préparer l'entrée en application en 2016 de l'obligation réglementaire faite aux gros producteurs de biodéchets de plus de 10 tonnes par an de trier leurs biodéchets pour valorisation par retour au sol.

Une estimation allant de 43 à 500g par repas

Au-delà de l'expérience de collecte grande nature en zone urbaine particulièrement dense, le projet devait permettre de définir la production de biodéchets dans le secteur de l'hôtellerie restauration afin de mieux connaître les établissements assujettis à l'obligation entrant en vigueur au 1^{er} janvier 2016. Pour y parvenir, des pesées et des caractérisations des déchets collectés ont été réalisées pour identifier leurs espaces de production et évaluer le poids des "pertes alimentaires" et des "pertes incompressibles". Cette caractérisation a été réalisée auprès de participants à l'expérimentation ayant de bonnes performances de tri (afin de limiter les indésirables qui biaisent les données) et d'établissement couvrant diverses catégories du secteur.

Jusqu'à maintenant, la production de biodéchets était évaluée principalement via trois documents de l'Ademe datant de 2004, 2011 et 2013. Selon ces travaux, en tenant compte de la préparation du repas, des plats non consommés et des restes sur les plateaux, la restauration rapide, qui ne sert pas que des repas, produit en moyenne 43 g de biodéchets par ticket et la restauration traditionnelle entre 140 et 230 g par repas. Les hôtels-restaurants, qui se différencient par un nombre important de petits déjeuners et par l'organisation de réceptions et de banquets, génèrent entre 325 et 500 g par repas, et les traiteurs de l'ordre de 465 g par repas.

Six kg par jour et par employé en cuisine

L'intérêt de l'expérimentation est de proposer pour la première fois une évaluation des volumes de biodéchets, à partir de ce qui est réellement collecté et non plus à partir d'estimation de la production des établissements. Le résultat est détonnant et les chiffres bien supérieurs aux évaluations précédentes. Ainsi, la restauration rapide produit quelque 153 g par ticket, soit plus de trois fois la moyenne estimée jusqu'à maintenant. Même chose pour la restauration traditionnelle avec des volumes sensiblement différents des 140 à 230 g avancés. La restauration classique produit environ 183 g par couvert, la restauration gastronomique 376 g et la restauration étoilée 1.290 g. Quant aux cafés, bars et brasseries, ils produisent environ 237 g par couvert, soit légèrement moins que les établissements de la catégorie "restaurant salons de thé" qui génèrent quelque 291 g par couvert. Enfin, les hôtels-restaurants produisent 313 g, ce qui les distingue des autres établissements, puisqu'ils sont les seuls à produire moins qu'attendu.

Au-delà de ces différences sensibles entre les types de restauration, l'étude met en avant un critère de convergence valable pour la plupart des établissements : la production de biodéchets quotidienne rapportée au nombre de salarié qui converge autour d'un peu plus de 6 kg. Là aussi, les données peuvent être biaisées selon qu'on prenne en compte ou pas les plongeurs, mais "pour l'ensemble des catégories de la « restauration traditionnelle » (classique, gastronomique et café-bar-brasserie), une cohérence apparaît sur le ratio par salarié en cuisine alors que le type d'activité entraîne des ratios par couvert très différents", note l'Ademe.

Source : www.actu-environnement.com

Les Potagers du Télégraphe 10, Chemin du Larris - av. du 8 Mai 1945 - 91150 Etampes - Tél : 01 69 16 11 11
contact@lpdt91.fr - www.pole91.fr - www.lpdt91.fr



Vos recettes de la semaine

Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 kg de carottes pelées et coupées en morceaux

5 brins de thym frais

2 c. à soupe (30 ml) de beurre ou huile d'olive

1 c. à soupe (15 ml) de sucre

1 grosse pincée de sel



Carottes glacées au thym

Préparation de la recette :

Mettre les carottes, le thym, le beurre, le sucre, le sel et 1/2 tasse (125 ml) d'eau dans une poêle ; couvrez-la et amenez à ébullition à feu vif.

Faites cuire jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et que les carottes soient encore un peu croquantes, de 8 à 10 minutes.

Retirez le couvercle, baissez le feu à moyen-vif et faites frire jusqu'à ce que les carottes soient tendres et dorées, de 4 à 5 minutes.

Retirez les brins de thym.

C'est prêt !

Source : www.coupdepouce.com

Chou chinois au champignon et riz

Préparation de la recette :

Couper l'oignon en petits morceaux, ajouter les dés de volailles et faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.

Couper les champignons en morceaux et les ajouter aux oignons rissolés.

Emincer le chou chinois et le mettre dans la sauteuse.

Ajouter 1 cube de bouillon de volaille dilué dans un verre d'eau chaude, saler et poivrer.

Laisser mijoter à couvert en remuant de temps en temps pendant 10 minutes.

Après réduction du chou, ajouter 1/2 verre de riz et laisser cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à absorption du jus de cuisson.

Si besoin, adjoindre un peu d'eau pour finir la cuisson du riz.

C'est prêt !

Source : www.marmiton.org/

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 chou chinois

1 oignon

300g de champignons de Paris

300g de dés de volailles

1/2 verre de riz

1 cube de bouillon de volaille

Sel, poivre, huile d'olive



Vous souhaitez partager vos recettes ?

N'hésitez pas à nous les déposer à l'accueil panier ou par mail : contact@lpdf91.fr

Vos légumes de la semaine

(sous réserve de récolte)



Paniers simples : 1kg de carottes, 1 botte de radis, 1kg de tomates, 500g de pommes de terre, 500g d'aubergines et 1 botte de céleris branche

Paniers doubles : 1kg de carottes, 2 bottes de radis, 1kg de tomates, 1kg d'aubergines, 1 chou chinois, 1kg de poivrons, 1 bouquet de thym et 1 botte de céleris branche

Les potins du télégraphe

Deux importants projets en cours :

- Mise en place d'un stand sur le marché d'Itteville le samedi matin.
- Création d'une boutique de proximité au sein des locaux des Potagers du Télégraphe pour la vente de légumes.



Météo de la semaine

via www.tameteo.com

Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre	Samedi 10 Octobre	Dimanche 11 Octobre	Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre
18° 11°	18° 7°	17° 6°	17° 6°	14° 6°	11° 3°	12° 3°
46 km/h SW 0 mm	13 km/h N 0 mm	22 km/h NE 0 mm	33 km/h NE 0 mm	43 km/h NE 0 mm	42 km/h NE 0 mm	45 km/h NE 0 mm

Nous recherchons de nouveaux adhérents, alors n'hésitez pas à en parler à votre entourage.

Nom et prénom du parrain :



**Chantiers
d'insertion**

Bulletin d'Adhésion



Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Tél. fixe : _____

Portable : _____ €-mail : _____

Adhésion à l'association : 15 euros par an.

Formule choisie : 46 paniers doubles : 598€ / an

46 paniers simples : 299€ / an

Offre découverte : 23 paniers doubles : 299€ / 6 mois

23 paniers simples : 149,50€ / 6 mois

Distribution : Étampes Itteville Autre, à préciser _____

Règlement : par chèque

Fait à _____ le _____ Signature : _____

Chemin du Loris
91150 ÉTAMPES
Tél 01 69 16 11 11
Fax 01 69 16 11 10
www.jpdt91.fr

**LES POTAGERS
du télégraphe**

Association loi 1901
SIRET 498 644 368 000 17
Code APE 0113Z

Pour chaque parrainage 1 panier offert.