

Transformons en énergie les biodéchets de votre cantine

FORMATION

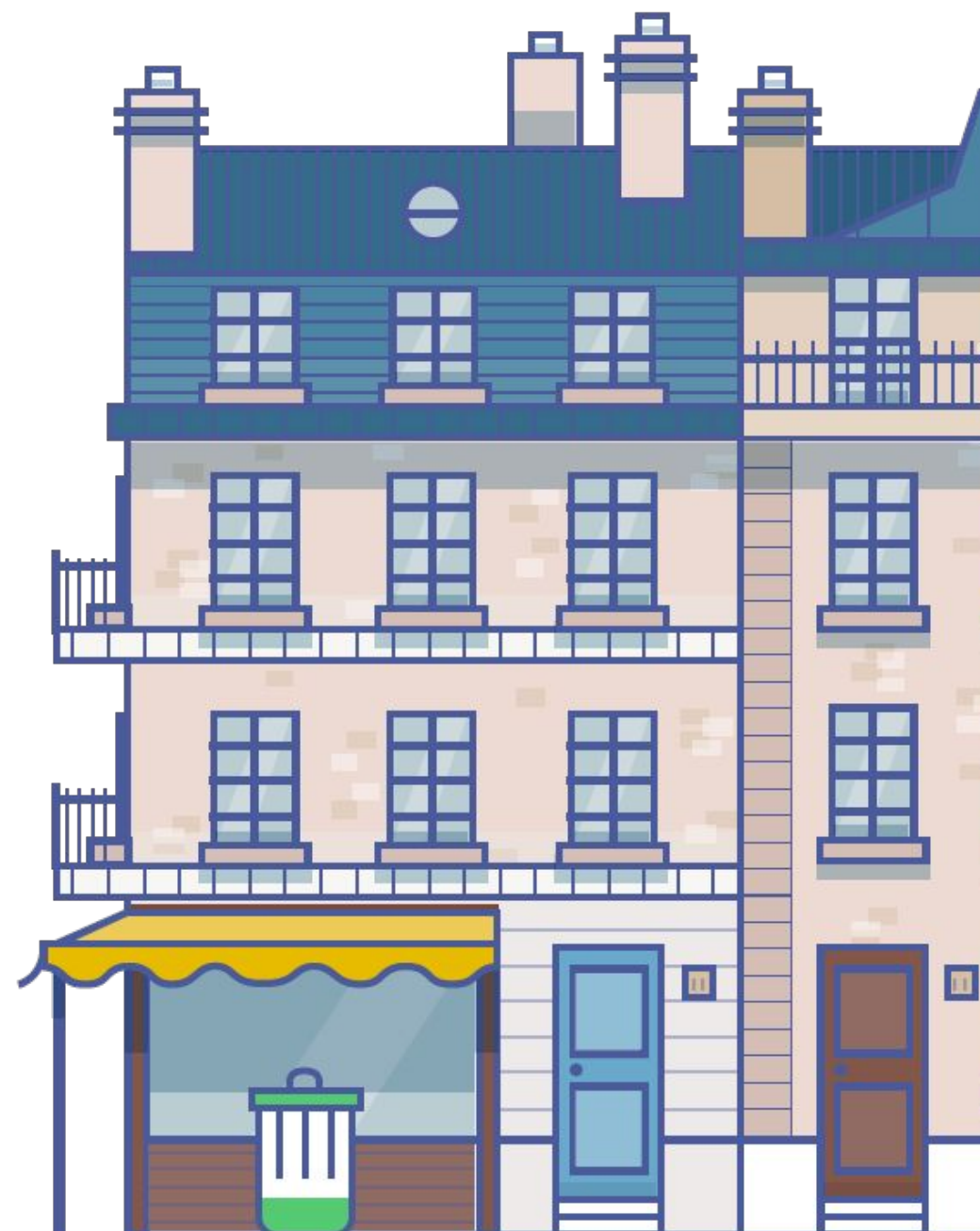
Le 23/09/2016

Love your aste

www.loveyourwaste.com



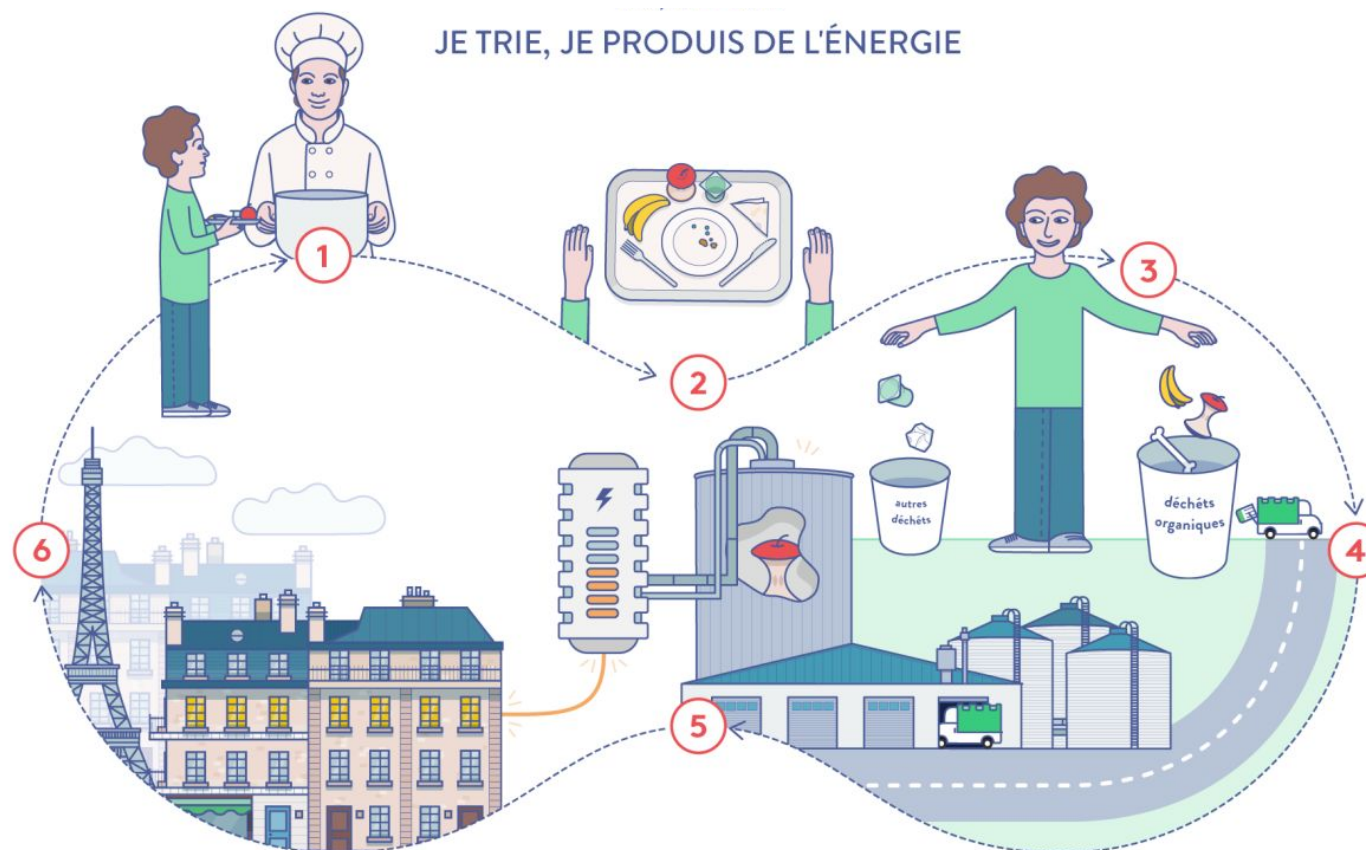
@Loveyourwaste



Love your aste



UNE SOLUTION GLOBALE A FORT IMPACT



SOMMAIRE



I) Explication de la démarche

- 1) Les biodéchets
- 2) Le tri, c'est pas sorcier
- 3) Une collecte flexible et solidaire
- 4) Double valorisation



II) Retour sur les premiers lancements

- 1) Retour sur les lancements en 2015
- 2) Résultats
- 3) Visibilité



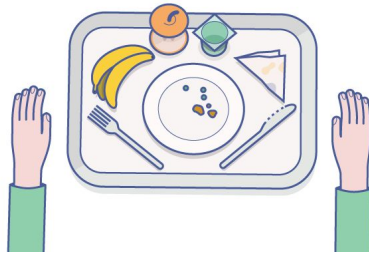
III) Comment ça marche ?

Love your aste

Explication de la démarche

Les Biodéchets

Qu'est-ce que c'est ?



- Restes de préparation (non servis et non réutilisables) + retour plateau
- Dans les écoles pilote depuis avril, en moyenne 115g de biodéchets par repas

On en fait quoi ?



- Par le processus de méthanisation, du gaz ou du courant électrique
- De l'engrais naturel

Explication de la démarche

Le tri, c'est pas sorcier

Une mise en place sur mesure

- Diagnostic en fonction des spécificités de chaque établissement
- Installation de tables de tri en salle et de poubelles dédiées en cuisine

« Aimez vos déchets » : Une communication positive & moderne

- Sensibilisation des convives
- Formation du personnel de cantine & des animateurs



Love your aste

Explication de la démarche

Une collecte flexible & solidaire

Un processus simple

- Installation de bacs spécifiques dans votre local poubelle
- Collecte bi-hebdomadaire

Économie sociale & solidaire

- Collecte opérée par Energies9 et Janus, structures d'insertion locale
- Double impact sociétal : création d'énergie et d'emplois

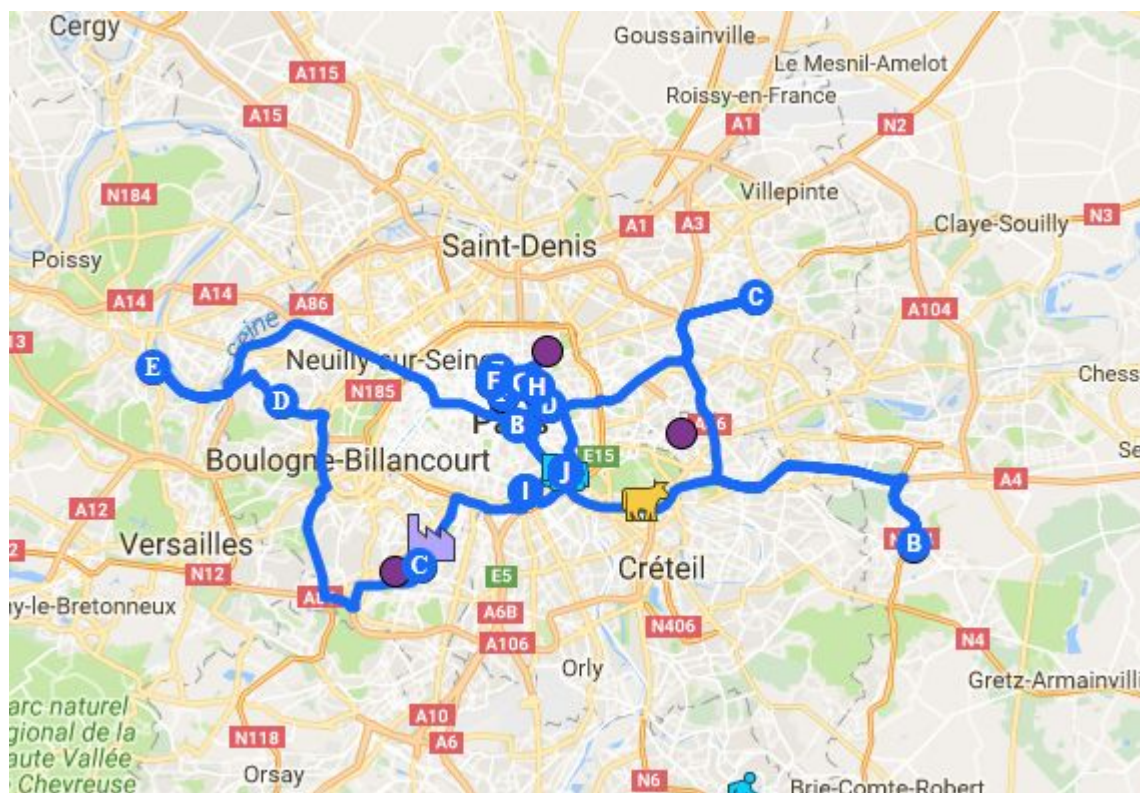


Love your aste

Explication de la démarche

Une collecte flexible & solidaire

Une trentaine de points de collecte et des tournées hebdomadaires



Explication de la démarche

Une double valorisation

Par méthanisation

(dégradation organique accélérée dans un milieu sans oxygène)

Qui permet de créer de nouvelles ressources :

 Énergies renouvelables (biogaz)

 Engrais naturel (digestat)



Love your aste

Notre collaboration avec les établissements de restauration collective

Tri

7 500 personnes formées au tri et sensibilisés au recyclage et au gaspillage
100 directeurs d'écoles et managers, animateurs, personnel de cantine formés et impliqués

Collecte

8 agents, accompagnés par la structure d'insertion Energies9, ont été formés au métier de collecte et sensibilisés à l'économie circulaire
4 ont retrouvé un emploi

Valorisation

97 tonnes de biodéchets méthanisées en 15750m³ de biogaz et 94 tonnes d'engrais naturel
Soit assez d'énergie pour faire cuire plus de 126 000 gâteaux ou rouler 8 fois autour de la terre avec un véhicule au GNV
Soit assez d'engrais pour recouvrir près de 84 terrains de foot

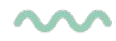
Love your aste

Visibilité

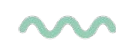
-  Finaliste des Grands prix de l'innovation
-  Reportage du Ministère de l'environnement
-  Exposition au Grand Palais
-  Trophée des éco-maires
-  Finaliste au Concours de la Fabrique Aviva



Comment ça marche au collège ?



Les élèves trient



Le personnel de cantine

- Mettent les biodéchets non servis et non réutilisables dans la poubelle de cuisine dédiée
- Mettent tous les biodéchets dans le bac dédié



Le directeur de l'école transmet la bonne nouvelle

Love your aste



Juliette Franquet, Co-fondatrice - Directrice générale

Juliette@loveyourwaste.com - 06 59 54 15 06



Tanguy Desandre Navarre, Co-fondateur – Directeur des opérations

tanguy@loveyourwaste.com - 07 81 21 08 05



Jérôme Perrin , Co-fondateur - Président

jerome@loveyourwaste.com - 06 83 55 88 53

www.loveyourwaste.com



@Loveyourwaste