

PARTIES
PRENANTES

ENTREPRISE

SR Environnement

Contact :

Sebastien ROBIN

Téléphone :

+33601333176

Adresse e-mail :

sebastien@srenvironnement.fr

Pays (siège social) : France



SRenvironnement, conseil et accompagnement dans vos projets contre le gaspillage alimentaire

CONTEXTE

Environ 10 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produits en France chaque année. Ces déchets ne sont pas triés et sont jetés avec les déchets non-recyclables. Conséquence ? L'ensemble est majoritairement envoyé, soit vers des centres de stockage, soit vers des incinérateurs. Cela n'est pas sans poser un certain nombre de problèmes : pollution liée au traitement, coût pour la collectivité en termes de stockage, collecte et traitement, et gâchis de la matière qui pourrait être valorisée. En effet, un pourcentage non négligeable de biodéchets est évitable, c'est le **gaspillage alimentaire**, qui pourrait être réduit s'il était géré différemment.

OBJECTIF(S)

Face à ces nouveaux enjeux de gestion des déchets, la transition vers une nouvelle stratégie est nécessaire. Il s'agit de passer d'une gestion indifférenciée à :

- La réduction de ce qui est évitable, c'est-à-dire la lutte contre le gaspillage alimentaire : « Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas »
- La valorisation organique, soit en compostage et la création de compost, soit en méthanisation avec la création de biogaz
- L'intégration de ces actions dans une stratégie d'alimentation durable



DÉMARCHE

Que ce soit les consommateurs, la grande distribution, la restauration, l'industrie agro-alimentaire ou les producteurs, chacun a un rôle à jouer à son échelle. Mais confrontés à de nouvelles (et nombreuses questions) ils n'ont pas forcément le temps ni l'expertise pour trouver les réponses.

C'est pourquoi Sébastien Robin a créé une entreprise de conseil spécialisée dans la lutte anti-gaspi et la valorisation des biodéchets. SRenvironnement accompagne les professionnels, notamment les restaurateurs, et les collectivités pour qu'ils puissent disposer des bonnes informations d'un point de vue réglementaire, économique et environnemental, afin de prendre les meilleures décisions possibles dans leur maîtrise et leur gestion des déchets. De nombreux bénéfices peuvent être tirés de ce changement de la situation : équilibre des budgets, conformité réglementaire, diminution de l'impact environnemental... encore faut-il savoir détecter les différentes opportunités ! Subir ou conduire, quelle réponse choisir ?

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Collecter des données et les transformer en indicateurs économiques et environnementaux afin de leur faire prendre conscience de l'intérêt stratégique du sujet
- Travailler un vocabulaire et des éléments de langage positifs pour rendre le projet désirable
- Malgré tous les bénéfices d'un tel engagement, il est parfois difficile de « passer à l'action », c'est pourquoi il est nécessaire d'accompagner les restaurants en étant un soutien dans les tâches opérationnelles.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Améliorer les marges et le coût de gestion des déchets • Limiter la pression sur les ressources naturelles et l'impact des déchets • Mise en conformité avec les nouvelles réglementations Loi Grenelle 2 et Transition Energétique 	<ul style="list-style-type: none"> • Orienter la filière vers la transition énergétique • Favoriser l'essor d'une économie circulaire • Accompagner les acteurs vers une projet d'alimentation durable