

Aktiune vum Ministär fir nohalteg Entwécklung  
an Infrastrukturen mat de Gemengen,  
der Chambre des Métiers an der Chambre de Commerce

## ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS LA GASTRONOMIE

*Hôtellerie - Restauration - Camping - Production  
de boissons - Production alimentaire - Boulangerie -  
Pâtisserie - Boucherie - ...*

**SDK** RESSOURCES  
INNOVATION  
DÉVELOPPEMENT DURABLE  
ÉCONOMIE CIRCULAIRE  
**SuperDrecksKëscht®**



# GESTION DES DÉCHETS

SDK® votre partenaire pour le secteur de la gastronomie.

SDK® en collaboration avec l'Horesca.

Informations sur :

**sdk.lu**

Contact :

**info@sdk.lu**

Le tri de base



## Le label SuperDrecksKëscht®

Le label SuperDrecksKëscht® promeut l'image et les activités environnementales d'une entreprise par un audit en gestion des déchets durable et écologique. Celui-ci est certifié selon la norme internationale ISO 14024:2000 qui comprend entre autres la procédure de contrôle et les exigences auxquelles doivent satisfaire les contrôleurs.

Le respect des critères du label est contrôlé une fois par an et sera attesté sur un certificat. Si l'entreprise satisfait aux critères pendant cinq années successives, elle se verra récompensée par un diplôme et ne sera plus auditée que tous les deux ans.

A ce jour, le label de qualité a été décerné à environ 3000 entreprises, y compris aussi 200 du secteur Horeca.

## La SuperDrecksKëscht® dans l'Horesca

L'aide aux restaurateurs à promouvoir une gastronomie plus durable grâce à son expertise : Du conseil en gestion de déchets, à un tri de base adéquate, au recyclage des graisses et huiles alimentaires

jusqu'à la réduction du gaspillage alimentaire et des emballages à usage unique, la SDK® peut faire la différence aussi pour la gastronomie !

Vous n'êtes pas encore prêt pour adhérer au label ?

Sachant que la gestion des déchets est une loi, la SDK® vous offre une assistance gratuite qui vous aide dans

- la mise en œuvre des mesures de prévention,
- le tri de tous les déchets,
- le stockage pratique, respectueux de l'environnement et conformément à la loi,
- la collecte des déchets par des collecteurs autorisés qui garantissent le recyclage et l'élimination de haute qualité et transparents des déchets.

**Le tri de base: économique, écologique et conforme à la loi !**

Demandez un conseiller :



Le tri de base :



# Réduire les frais des déchets et respecter en même temps l'environnement !

Gestion de déchets sans tri sélectif

Gestion de déchets avec label selon la norme DIN ISO 14004



déchets résiduels par an

2 098 litres

672 litres

matières valorisables par an

0 litre

**68%**  
moins de déchets résiduels

1 466 litres

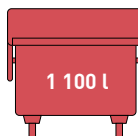
volume des déchets résiduels /  
volume des récipients par semaine

1 114 litres

357 litres



+



coûts des récipients  
resp. d'élimination

1 938.00 € / an

664,50 € / an

économie

1 273,50 € / an

**66%**  
réduction des coûts

Exemple pratique d'un tri complet



**SDK®** propose également des formations concernant la prévention et la gestion de déchets au Luxembourg.

**Questions?**

Envoyez un message à [training@sdk.lu](mailto:training@sdk.lu)

# ECOBX

Les meilleurs déchets sont ceux qui ne sont pas produits – alors, pensez plutôt aux récipients réutilisables.

Nous allons plus loin si vous y allez avec nous.

Informations sur :

**ecobox.lu**

Contact :

**info@ecobox.lu**



## Pourquoi ?

« Love food, hate waste », un des valeurs sous lesquelles l'ECOBX s'engage à réduire le gaspillage alimentaire au Luxembourg. Dans le monde, 1,3 milliard de tonnes de la production alimentaire

*Love Food  
Hate waste*



périssent ou sont jetées (FAO). Dans l'UE, on parle de 90 millions de tonnes (180 kg/hab.). Au Luxembourg, on entame un montant d'environ de 68000 tonnes en 2015 selon une analyse sur le gaspillage alimentaire fait par le Ministère du Développement Durable et des Infrastructures.

À côté du gaspillage alimentaire, les déchets d'emballages posent aussi un énorme problème. De plus en plus de gens s'orientent vers des produits à emporter. Ainsi, dans notre société de gaspillage et de consommation excessive, des emballages à usage unique sont omniprésents. La production de ces emballages consomme d'énormes ressources et ceux-ci finissent dans la poubelle à peine utilisée. Ainsi ceux non recyclés correctement polluent notre environnement en finissant comme déchets dans l'incinération !

## La solution

En conséquence, la SuperDrecksKëscht® vient de lancer le projet pilot ECOBOX en collaboration avec le Ministère du Développement Durable

Soyez à la mode et participez à l'économie circulaire.

Plus jamais des commandes régulières d'emballages à usage unique.

Fidélisez votre clientèle.

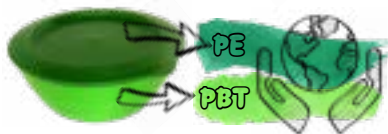
Démontrez votre engagement pour la protection de l'environnement.

Diminuez vos déchets et ses coûts d'élimination.

Économisez votre temps précieux.

Profitez de la publicité gratuite.

Potentiel de ressources



Une action par :



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère du Développement durable  
et des Infrastructures

Département de l'environnement

Soutenu par la  
SuperDrecksKëscht®  
et l'Horesca  
Luxembourg

et des Infrastructures et HORESCA Luxembourg. C'est le premier système de consigne à multiple usage conçu pour la gastronomie luxembourgeoise qui est destiné à éliminer le gaspillage alimentaire et de réduire l'usage des emballages en plastique à usage unique. Ce projet se base entièrement sur le principe de l'économie circulaire et le produit en soit aura même plus qu'un seul cycle de vie économique.

D'autant plus intéressant est le fait que ce système de consigne signifie une réduction des coûts en matière d'emballages pour les restaurateurs luxembourgeois.

Lors de la production d'emballages, la majorité de l'énergie est consommée à la fabrication. Même si l'ECOBX nécessite assez d'énergie lors de sa fabrication, celui-ci récupérera sur son empreinte

écologique déjà après ses premières réutilisations. De plus, à la fin de son cycle de vie l'ECOBX va redevenir dans la production inverse une matière première pour un autre produit, grâce à son potentiel de ressource très élevé.

**Choisir l'ECOBX c'est choisir l'environnement !**

Ainsi, chaque personne optant pour l'ECOBX contribuera à éviter l'empreinte écologique des emballages à usage unique et soutient l'anti-gaspillage. Un projet pionnier en matière de durabilité pour la gastronomie !

**Questions?**

Envoyez un message à [info@ecobox.lu](mailto:info@ecobox.lu)

# LES DÉCHETS ORGANIQUES DANS LA RESTAURATION

Eviter d'abord, valoriser ensuite!

Informations sur : | Contact :

**sdk.lu** | **info@sdk.lu**



La situation en termes de valorisation de déchets alimentaires a fortement évolué. Depuis les années 1990, on construit des installations de biogaz au Luxembourg. Or, ces installations ne peuvent accepter des résidus alimentaires que depuis que la situation législative au niveau européen concernant les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine a été adaptée.

## Eviter d'abord, valoriser ensuite

En premier lieu il s'agit de prévenir les déchets alimentaires. Il s'agit avant tout de responsabiliser et de sensibiliser les consommateurs. Un changement de mentalité est nécessaire afin que la qualité d'un restaurant ne soit plus assimilée principalement à la taille des portions ou à la grande variété de repas.

## La valorisation des déchets organiques dans les installations de biogaz

Les installations de biogaz installées au Luxembourg produisent soit de l'énergie électrique et thermique moyennant une cogénération, soit alimentent directement le réseau de gaz naturel. Parmi

les différentes installations de biogaz existantes au Luxembourg, seulement une partie des installations sont autorisées à valoriser des déchets organiques.

## L'introduction de la poubelle pour déchets organiques

Suite au développement de la valorisation des déchets organiques, un grand nombre de communes ou de syndicats communaux ont introduit une poubelle pour déchets organiques. En outre, il y a entretemps un nombre important d'entreprises agréées pour la collecte des déchets alimentaires issus de la restauration. Le recours à la poubelle pour déchets résiduels n'est donc plus nécessaire pour éliminer les résidus alimentaires.

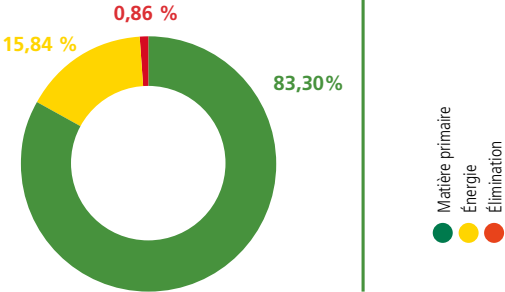
## L'importance de valoriser les déchets organiques

Les déchets organiques constituent une source d'énergie renouvelable. Ainsi, l'énergie produite par la valorisation des déchets organiques dans les installations de fermentation substitue d'autres combustibles et carburants fossiles. Outre la production d'énergie, les installations de fermentation produisent du digestat pouvant être appliqué comme

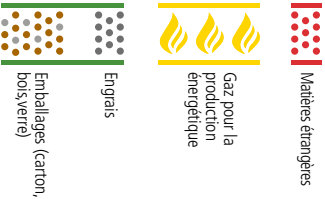
amendement du sol. Ainsi, il devient possible de réintégrer les déchets organiques dans le cycle naturel des matières organiques, ce qui permet également de réduire les émissions de CO<sub>2</sub>.

Pour toute question supplémentaire, n'hésitez pas à contacter la SuperDrecksKëscht®

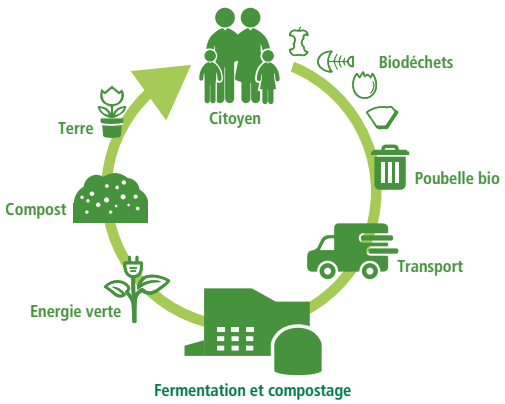
### Potentiel de produit



### Les flux plus importants



### Elimination et recyclage



### Prévention

-  Une alimentation équilibrée.
-  Consommer plus de produits biologiques.
-  Consommer moins de viande.
-  Faire des achats responsables.

# RECYCLAGE DES GRAISSES ET HUILES ALIMENTAIRES

Protection du climat et des ressources  
énergétiques grâce aux graisses et huiles  
alimentaires usées.

Informations sur : | Contact :

**sdk.lu** | **info@sdk.lu**



Les graisses et les huiles  
alimentaires ne doivent en  
aucun cas être versées dans  
l'évier.



Filtrez les résidus de friture  
après utilisation de l'huile,  
vous pouvez ainsi utiliser la  
graisse plus longtemps.



Collectez les graisses de  
friture dans le récipient mis  
gratuitement à disposition par  
la SuperDrecksKëscht®.



## Quoi mettre au SuperDrecksKëscht® -SEAU ?



Graisses de friture usées,  
graisses de cuisson,  
graisses et huiles des  
friteuses,  
huiles de plats marinés



Huiles au-dessus de 80 °C  
huile minérale, huile à  
moteur, huile lubrifiant, huile  
pour cousseuse, marinades,  
vinaigrettes et similaire.

**BIO-DIESEL** - 90% des matières grasses collectées sont transformées en biodiesel, qui est p.ex. utilisé dans les véhicules diesel ou les centrales thermiques biologiques. Le biodiesel issu de l'huile de cuisson usagée est neutre en CO<sub>2</sub> et contribue à la protection du climat.

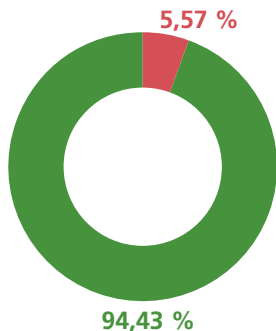
**CHAUFFAGE** - Les graisses alimentaires et les huiles peuvent être utilisées directement comme source d'énergie après séparation de

l'eau et des substances étrangères. Le centre SuperDrecksKëscht® de Colmar-Berg est chauffé intégralement avec des huiles alimentaires usées et du biodiesel.

**ÉNERGIE** - La partie mineure des graisses et huiles comestibles usées, par ex. contaminée par l'huile minérale, peut encore être recyclée / valorisée thermiquement, donc brûlée avec production énergétique.



## Potentiel de produit



## Les flux plus importants



- Matière primaire
- Énergie
- Élimination

Comment fonctionne la collecte des huiles et graisses alimentaires usagées par la SuperDrecksKëscht® / SDK® ?



1. Appeler le 488 216-1 pour fixer un rendez-vous
2. Inventaire et conseil par le conseiller de la SuperDrecksKëscht®
3. Decision pour l'affiliation à la SuperDrecksKëscht®
4. Livraison des seaux de 30 l requis
5. Accord sur une élimination régulière ou une collecte sur appel

# FORMATION NETTOYAGE POUR LE SECTEUR HORESCA

La propreté, une démarche qualité dans votre établissement.

Informations sur : | Contact :

**sdk.lu** | **info@sdk.lu**



Depuis toujours l'hygiène et la propreté sont des enjeux majeurs de l'image et des responsabilités de l'entreprise auprès de ses clients.

Dans le secteur de l'Horeca, l'agent(e) de nettoyage est une personne qui doit assumer une grande responsabilité. Notre problème : la plupart des gens croit que tout le monde sait nettoyer. Dans ce sens Horesca en collaboration avec SuperDrecksKëscht® vous propose les formations suivantes :

La valorisation du métier de nettoyage est demandée. Des compétences et qualifications sont nécessaires pour répondre aux exigences de qualité des entreprises.

Est-ce que votre personnel connaît vraiment les techniques de nettoyage et de désinfection ou sait utiliser correctement les produits ? Certains produits de nettoyage demandent des connaissances en microbiologie et chimie pour comprendre leur usage, et prendre des précautions de sécurité (mélanges à éviter, par exemple).

L'utilisation de matériel adapté et en bon état est aussi importante. Mais est-ce que le personnel a appris la manipulation correcte du matériel de nettoyage?

A noter que les métiers du secteur d'hygiène et de propreté sont des métiers difficiles. En effet, les horaires de travail sont souvent tôt le matin et tard le soir.

Par contre le métier est très prometteur et offre des possibilités d'évolution.

## ABC du nettoyage – dans le secteur de Horeca

Sensibiliser et adapter le savoir-faire les participants à un comportement approprié lorsqu'ils manipulent des produits de nettoyage, de préférence des produits écologiques. Les connaissances sur les composants des produits et le mode d'application sont des éléments de base importants de la sécurité au travail. Les matériaux modernes (microfibres, mops, ...), bien utilisés, optimisent et facilitent le travail.

Langue : FR - Durée: 3 heures

Lieu: Centre de la SuperDrecksKëscht®, Colmar-Berg

## Nettoyage écologique – Chef d'équipe

Donner aux responsables du nettoyage la possibilité de mieux planifier et organiser leurs activités. Mieux comprendre la composition des produits de nettoyage et garantir la sécurité des collaborateurs au lieu de travail. La mise au point de plans de travail est une condition indispensable au bon fonctionnement

des tâches liées au nettoyage, également en cas de changement de personnel.

Langue : FR - Durée : 4 heures

Lieu: Centre de la SuperDrecksKëscht®, Colmar-Berg

## Nettoyage écologique - ABC du nettoyage

Sensibiliser les participants à un comportement approprié lorsqu'ils manipulent des produits de nettoyage, de préférence des produits écologiques. Les connaissances sur les composants des produits de nettoyage et le mode d'application sont des éléments de base importants de la sécurité au travail. Les matériaux modernes (microfibres, mops,...), bien utilisés, optimisent et facilitent le travail.

Langue : FR - Durée : 7 heures

Lieu: Centre de la SuperDrecksKëscht®, Colmar-Berg

## Nettoyage écologique - ABC de l'entretien des sols

La formation 'ABC de l'entretien des sols' entre dans les détails des différents types de sols et du nettoyage correspondant avec ou sans machines. Savoir identifier les différents types de sols est essentiel pour le choix du produit de nettoyage correct et de la méthode de nettoyage à appliquer, c'est-à-dire quel mop, quelle machine, quel pad. Les éléments théoriques sont concrétisés directement dans de nombreux exercices pratiques.

Langue : FR - Durée : 7 heures

Lieu: Centre de la SuperDrecksKëscht®, Colmar-Berg



UTILISER DES PRODUITS  
"CLEVER AKAFEN"

RECYCLER LES EMBALLAGES OU  
UTILISER DES RECHARGES

UTILISER LA BONNE DOSE DU  
PRODUIT DE NETTOYAGE

UTILISER LA MICROFIBRE

NETTOYAGE SAIN  
ET ÉCOLOGIQUE

RÉDUIRE LE NOMBRE DE PRODUITS  
DE NETTOYAGE

ÉVITER LES PRODUITS SUPERFLUS

# LA SDK® C'EST QUOI ? C'EST QUI ?

Nous allons plus loin si vous y allez avec nous.

Informations sur : | Contact :

**sdk.lu** | **info@sdk.lu**

**SDK** RESSOURCES  
INNOVATION  
DÉVELOPPEMENT DURABLE  
ÉCONOMIE CIRCULAIRE  
**SuperDrecksKëscht®**



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère du Développement durable  
et des Infrastructures



La SuperDrecksKëscht® au Luxembourg est une action du Ministère du Développement Durable et des Infrastructures en coopération avec les communes, la Chambre des Métiers et la Chambre de Commerce dans le cadre de la gestion nationale des déchets.

Ressources – Innovation – Durabilité – Economie circulaire – ces quatre valeurs définissent les activités de la SDK®.

SDK® est une marque qui a été mise au point dans le cadre des tâches qu'assume l'état luxembourgeois en matière de gestion des déchets. Elle se fonde sur la stratégie prescrite par l'UE. Celle-ci place la prévention en premier lieu, suivie de la préparation aux fins de réutilisation, du recyclage et de toute autre valorisation (par ex. valorisation énergétique) et enfin de l'élimination des déchets.

Les activités de la SDK® sont également reconnues par la Commission Européenne qui lui a décerné le label de 'best practice' dans le domaine de la préservation des ressources naturelles et de la protection du climat.

SuperDrecksKëscht® votre partenaire pour le secteur Horeca  
SuperDrecksKëscht® en collaboration avec HORESCA Luxembourg



**Réduire les frais des déchets et respecter  
en même temps l'environnement!**