

Aktioune vum Ministär fir Ëmwelt, Klima an nohalteg  
Entwécklung 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** RESOURCES  
INNOVATION  
SUSTAINABILITY  
CIRCULAR ECONOMY  
**SuperDrecksKëscht®**

**SuperDrecksKëscht® -  
geliefte Klimaschutz**



# GESTION DES DÉCHETS

SDK votre partenaire pour le secteur de la gastronomie.

SDK en collaboration avec l'Horesca.

Informations sur : Contact :

**sdk.lu**

**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. Grâce au label SDK, le consommateur a la possibilité d'identifier les entreprises qui inscrivent leurs activités dans une stratégie durable en vue de la protection de l'environnement et du climat. Celui-ci est certifié selon la norme internationale ISO 14024:2018 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 3442 entreprises, y compris aussi 242 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.





Vous souhaitez également une consultation gratuite et une analyse de la gestion des déchets dans votre entreprise ?

Alors prenez contact avec nous :

**info@sdk.lu ou 488216-1**



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

**Questions?**

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

# ECOBIX

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**

Love Food  
Hate Waste



## Pourquoi ?

« Love food, hate waste », une des valeurs sous lesquelles l'ECOBIX s'engage à réduire le gaspillage alimentaire au Luxembourg. Dans le monde, 1,3 milliard de tonnes de la production alimentaire périmement 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 70800 tonnes en 2018/2019 selon une analyse sur le gaspillage alimentaire fait par le Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable.

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 utilisés. Ainsi ceux non recyclés correctement polluent notre

environnement en finissant comme déchets dans l'incinération !

## La solution

En conséquence, le Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable a lancé le projet ECOBOX en collaboration avec la Super-DrecksKëscht® 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.

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 de l'Environnement, du Climat  
et du Développement durable

Administration de l'environnement

Soutenu par la  
SuperDrecksKëscht®  
et l'Horesca  
Luxembourg

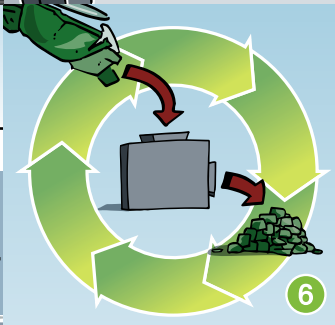
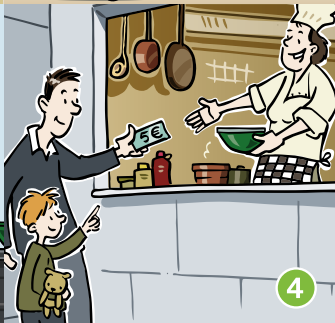
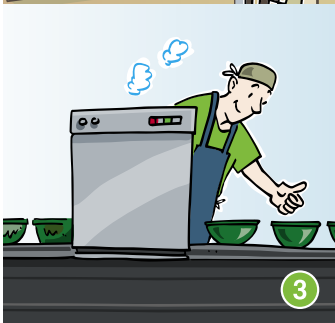
Lors de la production d'emballages, la majorité de l'énergie est consommée à la fabrication. Même si l'ECOBX nécessite assez d'énergie lors de sa fabrication, celle-ci récupérera sur son empreinte écologique déjà après ses premières réutilisations. De plus, à la fin de son cycle de vie l'ECOBX va redevenir dans la production inverse une matière première pour un autre produit, grâce à son potentiel de ressources 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)



1 Les entreprises participantes sont facilement identifiables au logo de l'ECOBX.

2 Les entreprises sont équipées d'ECOBX et avancent 5 € par récipient.

3 Au restaurant, le client ne reçoit que des ECOBOX nettoyées de manière professionnelle.

4 Pour une consigne de 5 €, le client peut obtenir une ECOBOX pour emporter son repas.

5 Le récipient pré-nettoyé peut être retourné après utilisation dans un des restaurants participants, où il sera de nouveau nettoyé professionnellement. Le client récupère la consigne de 5 € ou peut échanger l'ECOBX et repartir avec un nouveau repas.

6 Les ECOBOX défectueuses peuvent être échangées par le restaurant contre des nouveaux récipients. Ceux-ci sont renvoyés chez le producteur et peuvent être réutilisés comme matière première pour des nouveaux produits.

# LES DÉCHETS ORGANIQUES DANS LA RESTAURATION

Éviter d'abord, valoriser ensuite!

Informations sur :

**sdk.lu**

Contact :

**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.

## Éviter 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 ther-

mique 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

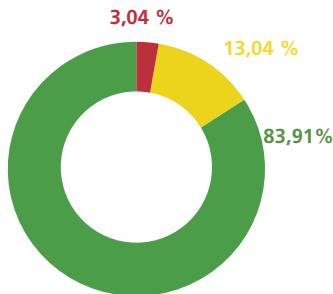
Les déchets organiques constituent une source d'énergie renouvelable. Ainsi, l'énergie produite par

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

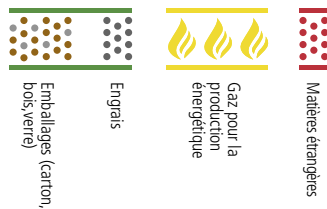
réintégrer les déchets organiques dans le cycle naturel des matières organiques, ce qui permet également de réduire les émissions de CO<sub>2</sub>.

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

## Potentiel de ressources - déchets organiques



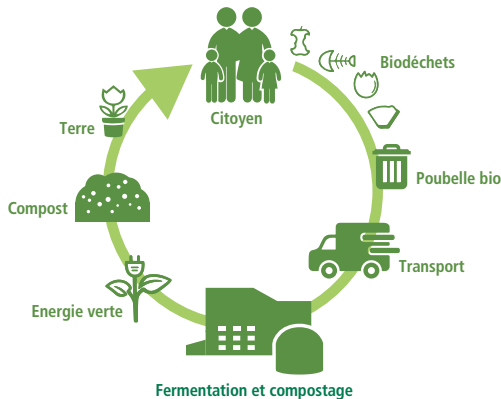
## Flux de sortie les plus importants



- Utilisation des matières premières
- Utilisation énergétique
- Mise en décharge / incinération / pertes

Comment fonctionne la collecte des déchets organiques?

## Elimination et recyclage



## Prévention



Une alimentation équilibrée.



Consommer plus de produits biologiques et locaux.



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 :

**sdk.lu**

Contact :

**info@sdk.lu**



Filtrez les huiles et graisses alimentaires après utilisation, vous pouvez ainsi les utiliser plus longtemps.



Collectez les huiles et graisses alimentaires dans le récipient à disposition par la SuperDrecksKëscht®.



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



## 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 couseuse, marinades,  
vinaigrettes et similaire.

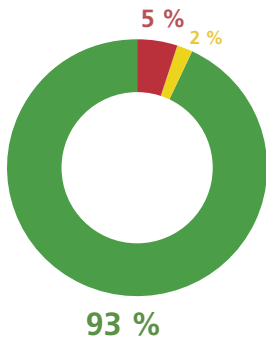
**BIODIESEL** - 90% des matières grasses collectées sont transformées en biodiesel et autres produits, qui est p.ex. utilisé dans les véhicules diesel ou les centrales thermiques biologiques. Le biodiesel issu des huiles et graisses alimentaires est neutre en CO<sub>2</sub> et contribue à la protection du climat.

**CHAUFFAGE** - Les huiles alimentaires peuvent être utilisées directement comme source d'éner-

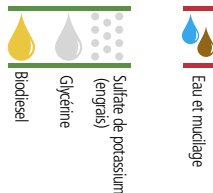
gie après séparation de l'eau et des substances étrangères. Le centre SuperDrecksKëscht® à Colmar-Berg est chauffé intégralement avec des huiles alimentaires usées et du biodiesel.

**ÉNERGIE** - La partie mineure des graisses et huiles comestibles usées, par ex. contaminée par l'huile minérale, peut encore être valorisée thermiquement (production d'un combustible de substitution).

## Potentiel de ressources - huiles et graisses alimentaires

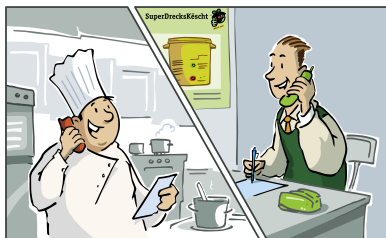


## Flux de sortie les plus importants



- Utilisation des matières premières
- Utilisation énergétique
- Mise en décharge / incinération / pertes

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



1. Appeler le 488 216-1 pour fixer un rendez-vous.
2. Inventaire et conseil par le conseiller de la SuperDrecksKëscht®.
3. Décision 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.

# SDK AKADEMIE

Formation continue pour les acteurs  
professionnels

Informations sur :

**sdk-akademie.lu**

Contact :

**akademie@sdk.lu**

Outre l'accompagnement et le soutien des entreprises dans le domaine de la gestion des déchets et des ressources (SDK fir Betriber), la *SDK Akademie* propose des formations complémentaires. D'une part, nos formations traitent de la gestion des produits dangereux et problématiques. D'autre part, les thèmes de la gestion intelligente des ressources et des déchets et de la transition vers l'économie circulaire sont également inclus dans notre offre.

Afin de rendre les informations accessibles aux entreprises, nous proposons les formations en collaboration avec la House of training, ainsi qu'avec d'autres institutions nationales de formation continue.

UTILISER DES PRODUITS  
"SHOP GREEN"

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** RESOURCES  
INNOVATION  
SUSTAINABILITY  
CIRCULAR ECONOMY  
**SuperDrecksKëscht®**



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Environnement, du Climat  
et du Développement durable

**CHAMBER  
OF COMMERCE  
LUXEMBOURG**

**M CHAMBRE  
DES MÉTIERS  
LUXEMBOURG**

La SuperDrecksKëscht® (SDK) est une action du Ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable en partenariat avec la Chambre de Commerce et la Chambre des Métiers.

Les missions de la SDK s'articulent autour des thèmes de la préservation des ressources naturelles et de leur utilisation responsable.

Fidèle à sa devise « Geliefte Klimaschutz » (vivre la protection du climat), l'action SuperDrecksKëscht® mise sur une démarche innovante et respectueuse des ressources auprès des entreprises aussi bien que des citoyens.

SuperDrecksKëscht® 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 !**