



INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND



HOSPITALITY
AWARDS

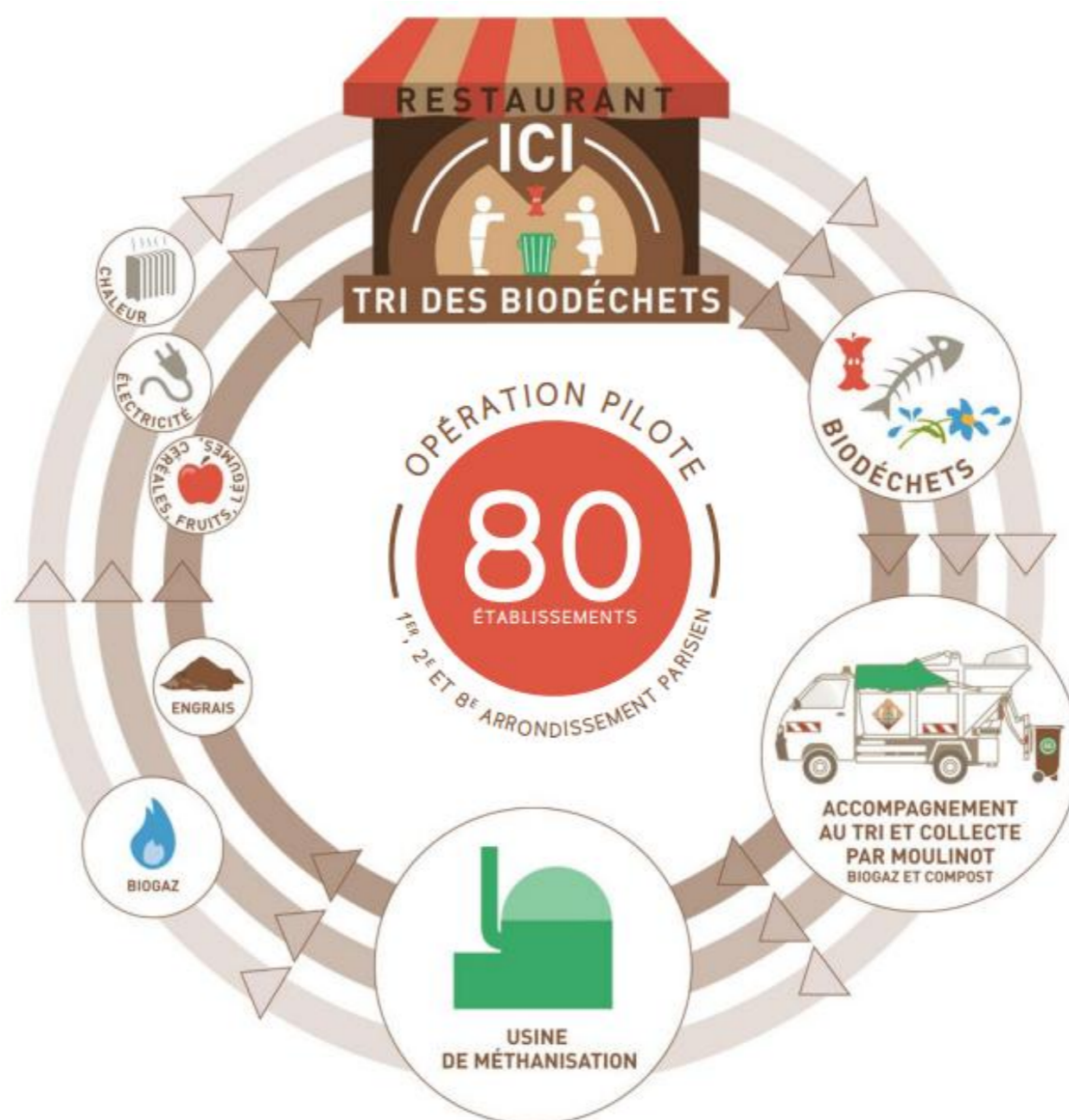
WORLDWIDE
HOSPITALITY
AWARDS 2015
16^e édition



MEILLEURE INITIATIVE EN
DEVELOPPEMENT DURABLE

Présentation : l'InterContinental Paris le Grand et la revalorisation des biodechets

PROJET : REVALORISATION DES BIODECHETS EN VUE DE CRÉER DE
L'ENGRAIS, DE L'ELECTRICITE ET DE LA CHALEUR





Le Projet Pilote

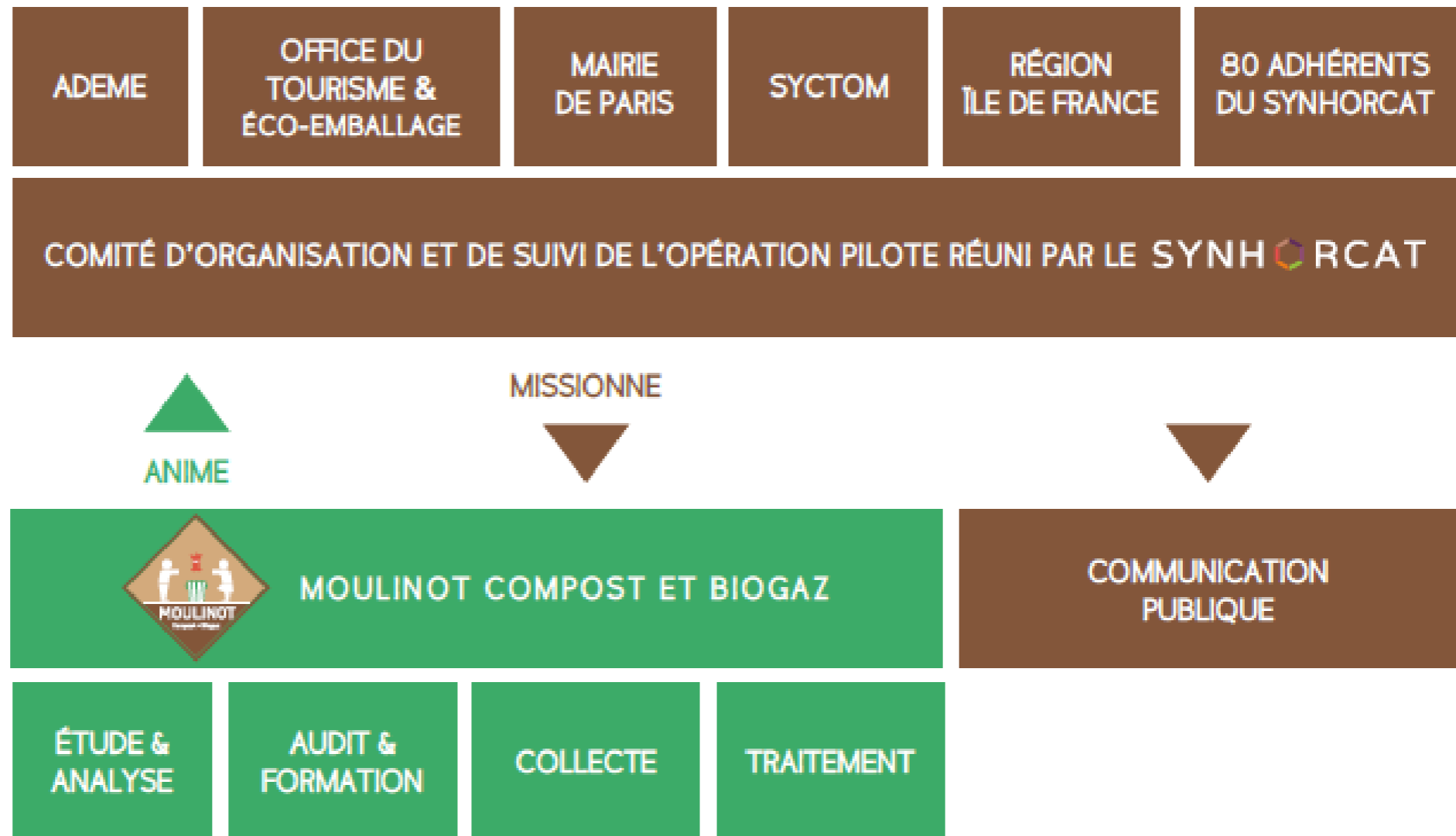
Avec 79 autres participants, l'InterContinental Paris Le Grand prend part au projet pilote, lancé par le Synhorcat et animé par l'entreprise Moulinot.

Le projet pilote a pour but de déterminer les clefs de la réussite de la mise en place du tri, de la collecte et du traitement des bio déchets.

Il s'agit d'évaluer l'efficacité et la possibilité d'organisation du tri dans les locaux, de calibrer le niveau de performance à atteindre pour l'enlèvement des bio déchets, d'agir sur les pertes et le gaspillage alimentaire, de contribuer à la formation de l'ensemble de la filière hôtellerie-restauration, et de communiquer sur l'engagement de la filière en faveur de l'économie circulaire.

L'objectif quantitatif est fixé : collecter 200 tonnes de bio déchets en 6 mois.

La conception du projet





Que sont les bio déchets ?

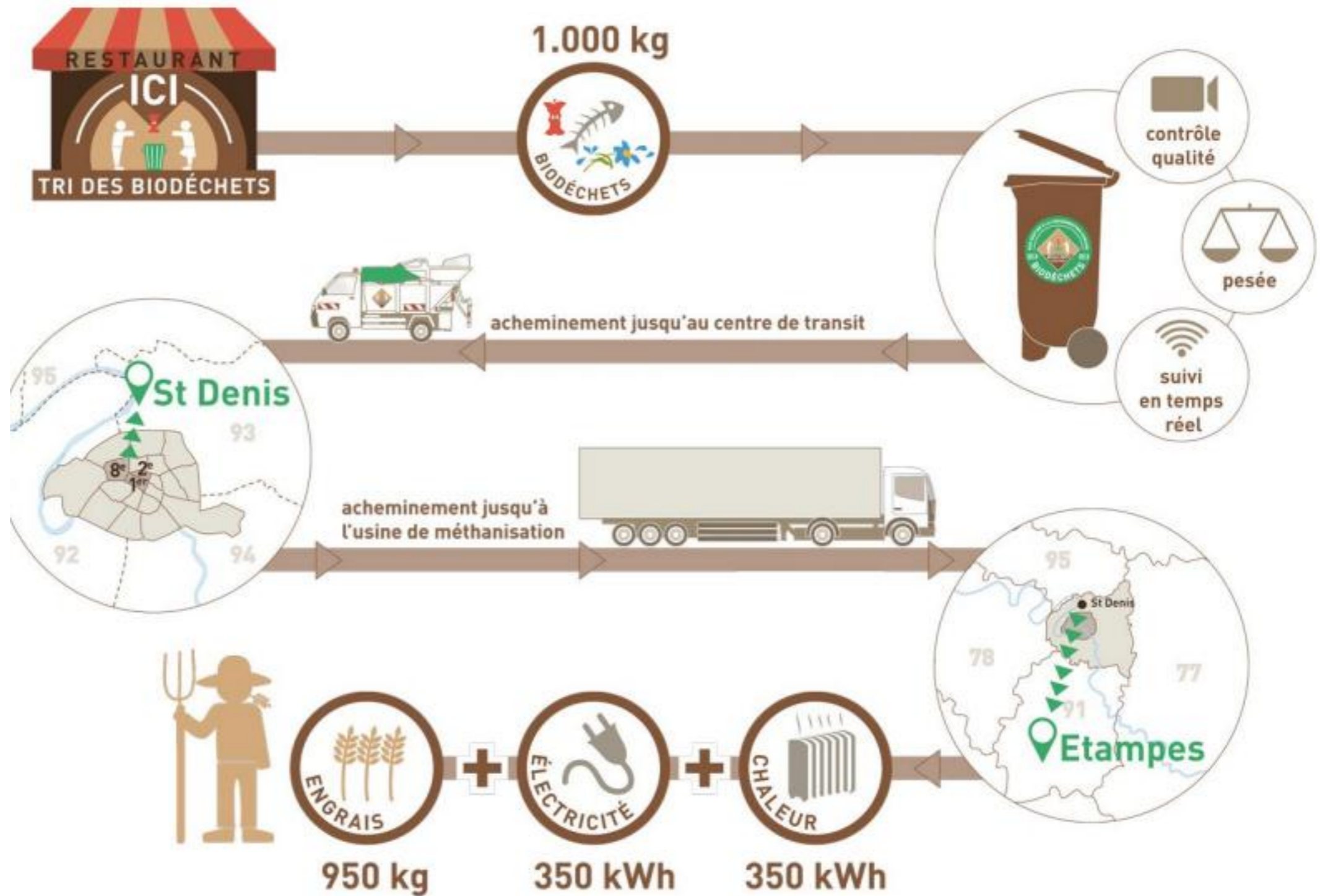
Les bio déchets, ce sont les apports de matières organiques tels que :

- Les déchets liés à la préparation des repas (épluchures de fruits, de légumes, coquilles d'oeufs)
- Les restes de repas (marc de cafés, sachets de thé, trognons de pommes, pain, restes de viandes et poissons)
- Le papier souillé (mouchoirs, essuie-tout, assiettes en carton)
- Les petits déchets verts (plantes d'intérieurs, fleurs fanées)





Le Parcours des Bio déchets





Mise en Application

Le service technique de l'hôtel a été le coordinateur de ce projet au sein de l'établissement.

Il s'agissait de sensibiliser tous les services en contact avec des bio déchets (les Cuisines et le Stewarding principalement), et de les accompagner dans la mise en place des procédures et des nouveaux équipements.

La société Moulinot s'est quant à elle assurée tout au long du lancement du bon respect de la marche à suivre.



L'implication de nos employés

Les employés ont suivi une formation afin de faire le tri entre les bio déchets et les déchets non recyclables via cette méthode.



Des sacs plastiques transparents sont distribués à nos employés pour collecter les bio déchets dans l'établissement. Une fois remplis, il suffit de les déposer dans les bacs réservés aux bio déchets.





Aucune implication de la part de nos clients n'est nécessaire

La clientèle n'a donc pas à se soucier du recyclage de ses bio déchets.

Les retours sont systématiquement mis dans les sacs prévus pour le recyclage.

L'action est entièrement réalisée par nos soins.



Les performances de l'initiative (1)

Une fois les déchets triés sur place et mis dans les sacs prévus à cet effet, ils sont contrôlés et pesés par l'entreprise Moulinot.

Nos résultats sont consultables en temps réel sur le site Internet de Moulinot.



Les performances de l'initiative (2)

Depuis septembre 2014, l'InterContinental Paris Le Grand a permis la revalorisation de

80 tonnes de bio déchets

soit la création de :

76.000 kg d'engrais,

28.000 KWH d'électricité,

et **28.000 KWH** de chaleur.





Conclusion

L'InterContinental Paris Le Grand s'est fixé comme objectif de réduire ses déchets et a décidé de s'en donner les moyens.

En complément de cette initiative, les viennoiseries non consommées lors des petits déjeuners sont reversés à l'association de l'Eglise de la Madeleine, qui les redistribue aux plus nécessiteux.

Ces actions ont largement contribué à l'obtention du label Green Globe, dont la certification a été reçue en 2015.