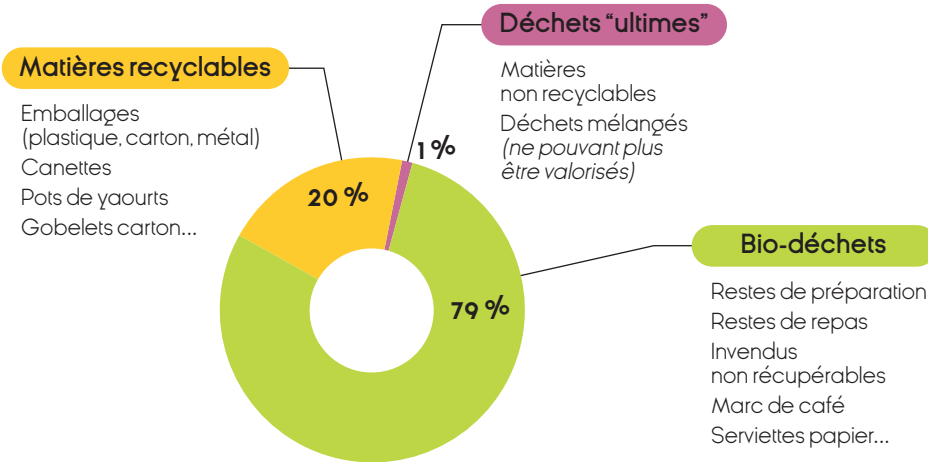


# Pourquoi trier ?

## Parce que 99 % des déchets sont recyclables !

Bien triés, presque tous les déchets produits chaque midi au Bamboo Restaurant sont valorisables (83 kg / jour!).



- Bio-déchets (66 kg / jour!) valorisables en énergie et fertilisants
- Matières recyclables (17 kg / jour!) réutilisables pour la production de nouvelles matières premières

## Parce que c'est l'affaire de tous !

Quelle que soit l'échelle, chacun est concerné par les enjeux de développement durable et de préservation de l'environnement.



Au Bamboo Restaurant, tout le monde contribue au tri, à la collecte et à la valorisation des déchets produits chaque midi.

- Les collectivités & l'association Agria : Collecte et valorisation de tous les déchets
- Le prestataire de restauration : Tri des bio-déchets et matières recyclables
- Les convives : Contribution au tri après le repas

## Parce que c'est une obligation légale !

Tout établissement produisant plus de 10 tonnes de déchets alimentaires par an doit mettre en place le tri<sup>1</sup>.

Les administrations doivent par ailleurs trier et valoriser leurs déchets (cartons, métaux, plastiques...) sur les sites regroupant plus de 20 personnes<sup>2</sup>.

**bamboo**  
Restaurant

↓

16+ de déchets / an  
+ 750 convives / jour

=  Obligation légale

1. Selon diagnostic réalisé par la MDD/CD91 le 15/05/2016 (service de 964 couverts)  
2. Arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'Article R-543-225 du Code de l'environnement  
3. Décret n°2016-263 du 10 mars 2016



## Un restaurant associatif, une démarche responsable

Cher(e) adhérent(e),

Notre association porte une responsabilité environnementale, sociale et économique.

Outre la mise en conformité, le tri des déchets du Bamboo Restaurant s'inscrit dans une véritable démarche de développement durable et de respect de l'environnement.

En effet, 99% des déchets de notre restaurant sont valorisables s'ils sont bien triés, ce qui est considérable au regard des volumes produits.

Notre prestataire Newrest nous accompagne dans cette démarche en assurant la majeure partie du travail (le tri des bio-déchets notamment). Ainsi, nous avons souhaité limiter les efforts demandés à chacun de vous. Nous comptons néanmoins sur votre contribution à cette nouvelle étape de développement de notre restaurant.

D'autres chantiers sont à venir : la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire ainsi que des nouveautés à l'approche des fêtes de Noël dont nous ne manquerons pas de vous tenir informés...

Jean-Christophe Frachet  
PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION AGRIA



**bamboo**  
Restaurant

Je trie uniquement  
les matières recyclables  
présentes sur mon plateau.  
Les bio-déchets sont collectés  
par Newrest, mon prestataire  
de restauration.



**bamboo**  
Café

Je trie les bio-déchets  
et les matières recyclables  
présents sur mon plateau.  
Les autres déchets  
vont dans les bacs gris.



Toute l'actualité  
de votre restaurant  
et de l'association Agria  
sur [bamboo91.fr](http://bamboo91.fr)

CRÉATION GRAPHIQUE : Affinity - 06.81.25.91.54 - Imprimerie CDor - Ne pas jeter sur la voie publique



**bamboo**  
Restaurant  
CITÉ ADMINISTRATIVE • ÉVRY