



Avant de commencer, s'appuyer sur les bilans passés dans un principe d'amélioration continue !

## Identification

### Identité

Nom du lieu

Type d'établissement

### Lieu

Adresse

Téléphone

Mail

### Personne(s) responsable(s)

Nom

Fonction

Mail

Téléphone

### Personne(s) référente(s)

Nom

Fonction

Mail

Téléphone

## Définition du projet

### Description et objectif(s)

Notes : Démarche RSE, valorisations des déchets, mise en place de bonnes pratiques, plan de réduction de déchets, démarche développement durable.

Objectifs globaux décrits de manière succincte.

Historique de l'existant.

## État des lieux

### Détails par lieux

En cuisine

Plan :

Plan, vue de dessus.

Contient les espaces dédiés à chaque utilisation.

On prend en compte les éléments localisables abordés après : matériels, usages, tri, signalétique, information, mais aussi les espaces de stockages (produits d'entretien, frigo, stockage alimentaire).

On indique les espaces de circulation si connus, ainsi que la surface globale.

Type de déchets :

Quantités et saisonnalité

Mois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Couverts /repas												
Repas/ jour												

Existants (en cuisine et en réfectoire) :

Zones de tri, matériel, signalétique, information, feuille de poste, documentation des bonnes pratiques, contenant (nombres, types et volumes), pesée des restes organiques effectives...

On peut analyser par catégories comme achat, équipements, stockage, gestion du froid, gestion des DLC, bonnes pratiques, préparation des repas, nettoyage, sensibilisation et tri.

On identifie les personnes référentes pour chaque action (sans détailler ici, partie dédiée par la suite)...

Espaces extérieurs

Plan :

Plan, vue de dessus.

Contient les espaces dédiés à chaque utilisation.

On prend en compte les éléments localisables abordés après : matériels, usages, tri, signalétique, information, mais aussi les espaces de stockages.

On indique les espaces de circulation si connus, ainsi que la surface globale.

Typologie

Type	Volume par période de temps (ou surface/quantité si inconnu)

Type	Pratiques actuelles

Existants :

Zones de tri, matériel, signalétique, information, feuille de poste, documentation des bonnes pratiques, contenant (nombres, types et volumes), volume des matières organiques connues...

On peut détailler en catégories comme achat, équipements, stockage, bonnes pratiques, entretien, sensibilisation et tri.

On identifie les personnes référentes pour chaque action (sans détailler ici, partie dédiée par la suite)...

*Recours à la déchetterie ou à un prestataire de gestion de déchet :*

Quantité et périodicité.



Détails des matériels

Photos :

Pour visualiser dans son environnement (zones dédiées, matériel, signalétique, information, contenants...)

Ajouter une légende ou des commentaires (avec type, usage, quantité, taille).

 Organisation

On identifie les personnes référentes pour chaque action (détailler qui fait quoi à quelle la périodicité et quelle quantité si connues)...

Faire un diagramme si nécessaire.

On peut ajouter en remarques les bonnes pratiques, les usages, les formations, la documentation pour la prise en main des actions une fois en poste...

Qui	Quoi	Périodicité et quantité	Remarques

*Niveau d'information des acteurs de la démarche en cours :*

*Personnes motivées pour agir et personnel à impliquer :*

Assujettissement à des coûts de gestion des déchets :

(Redevances spéciale ou incitative, collecte, frais de déchetteries, services externes...)

Type	Coûts / unité	Remarques

## Analyse

Type	Analyse
Matière organique	Quantité
Tri	Effectivité ou possibilité de mise en place
Espace, surface, flux	Possibilité de mise en place sans gêne du travail. Possibilité de modification si cela gêne ?
Broyat	Obtention possible ?
Participation	Effectivité ou possibilité de mise en place

## Préconisations

 Listing des possibilités de mise en place

Installation d'un composteur

Lieu

Où, empreinte au sol, matériel

Organisation

Qui	Quoi	Périodicité et quantité	Remarques

Matériel

Liste des besoins (cuisine, réfectoire, composteur, jardin, parc...)

Signalétique

En cuisine, réfectoire, composteur, jardin, parc...

Information

En cuisine, réfectoire, composteur, jardin, parc...

Actions de réductions des déchets

En cuisine, réfectoire, composteur, jardin, parc...

Voir la liste complète sur <https://compost.graineahumus.org/Ressources-maitre-composteur?lang=fr>, section « diminution des déchets ».

Broyat

Quel approvisionnement de broyat ?

Coûts

Coûts engagés et économies réalisées.

Type	Coûts / unité	Remarques

--	--	--

Éventuellement calcul de la période de retour sur investissement.

Économies mensuelles = Frais ventilés en mensuels avant - frais ventilés en mensuels après

Coûts fixes engagés / Économies mensuelles = retour sur investissement

*Mise en place*

Concertation, entretiens individuels, formation, documentation pour être pérenne, ajout dans la fiche de poste...

Autres préconisation

*Actions de réductions des déchets verts*

Voir la liste complète sur <https://compost.graineahumus.org/Ressources-maitre-composteur?lang=fr>, section « diminution des déchets ».

*Formation / Information*

Orienter vers d'autres prestataires, vers des formations qualifiantes...

## Mise en œuvre

Suite à la validation des préconisations.



### Calendrier

Quoi	Quand	Remarques / ressource



### Buts chiffrés ou relatifs (indiquez les indices)

Buts	Indices	Remarques



### Moyen d'analyse des buts (outils d'obtention des indices)

Buts	Outils d'obtention des indices	Remarques

# Bilan N + 1

## Analyse des buts

Buts	Indices	Remarques

## Remarques générales

## Amélioration continue (Remarques suite au bilan)

Amélioration suite aux remarques (principe de [la roue de Deming](#))

## Annexes

Annexes éventuelles.

## Crédits

Icônes [Font awesome](#) en licence CC BY.

Document en Licence CC0 par [de la graine à l'humus](#) (hors icônes)