



Que collectons-nous ?

Les déchets alimentaires

sont des BIODÉCHETS, c'est à dire issus de ressources naturelles, végétales ou animales. Ils sont donc 100% compostables, et leur retour à la terre favorise la santé et la fertilité des sols.

Plus précisément, nous collectons :



Les déchets de fruits et légumes : épluchures, fruits et légumes périmés, déchets d'agrumes, noyaux



Le marc de café, les filtres en papier, le thé en vrac ou en sachet



Les coquilles d'oeufs, les restes de pain, pâtes, riz, légumineuses, sans sauce ni viande/poisson



Les petits déchets en bois : cure-dents, barquettes, couverts

Les Recyclettes proposent une gamme de services en lien avec le compostage des déchets alimentaires : installation et suivi de composteurs in situ, accompagnement d'initiatives citoyennes de compostage partagé, formation, conseil, sensibilisation, interventions en entreprise...

Une question ?

Un devis ?

Contactez-nous !

josephine@lesrecyclettes.fr

06 16 95 35 95

 **Les Recyclettes - Amiens**

 **Lesrecyclettes-amiens.fr**

Les Recyclettes sont soutenues par



Les Recyclettes

Ça roule pour vos déchets

“ *Comment mener mon activité de manière plus éco-responsable ?* ”

Comment former mes équipes au tri des déchets ?

Je cherche à fidéliser ma clientèle

Je souhaite communiquer différemment sur mon établissement

Je veux réduire mes déchets ”

Notre solution est :

Eco-responsable Simple Valorisable

Nous collectons à vélo et compostons à Amiens en circuit-court les déchets alimentaires des professionnels de la restauration

Les Recyclettes proposent aux professionnels de la restauration le 1er service de collecte à vélo et de valorisation de déchets alimentaires en circuit-court à Amiens.

100% personnalisé

Taille des bacs, fréquence et jours de collecte : nous nous adaptons à vos besoins.

Accompagnement

de vos équipes dans la démarche de tri des déchets.

Communication

Nous relayons et valorisons votre implication, et vous fournissons les outils pour communiquer sur votre démarche dans votre établissement et sur vos réseaux.

Réactivité

Votre bac est plein plus tôt que prévu ? Pas de problème, un coup de fil et nous venons le récupérer au plus vite.

Circuit court

Vos déchets alimentaires sont transportés à vélo, et compostés à proximité du centre-ville.



PAROLE DE RESTAURATEURS !

L'éco-responsabilité est l'une de nos principales valeurs chez Mari'né et le service des Recyclettes est en parfaite adéquation avec notre concept. Cet engagement anti-gaspillage est simple, il suffit de trier nos déchets alimentaires et de leur remettre les composants recyclables. Et ça, pour la planète, ça n'a pas de prix !

Marie Traullé, gérante du Mari'né

Avec Les Recyclettes, notre bar le Fût et à Mesure a rempli deux objectifs qui lui tiennent à cœur : réduire son empreinte écologique et soutenir les initiatives locales qui vont dans ce sens. Nous avons mis le doigt dans un engrenage vertueux qui fut l'occasion de revoir en partie notre organisation pour trier les déchets biodégradables mais aussi les plastiques, les métaux, et de trouver des solutions écologiques pour les produits d'entretien et le recyclage des mégots de nos clients !

Pierre-Claude Beauvois, gérant du Fût et à Mesure



La loi évolue, anticipez-la!

Les établissements produisant plus de **10 tonnes de biodéchets/an** (c'est à dire un restaurant d'environ 190 couverts/jour) sont déjà dans l'obligation de mettre en place un tri à la source. **A partir de 2024**, cette obligation sera étendue à **tous les producteurs de biodéchets**.



Un investissement pour notre environnement, et pour votre activité

Nos tarifs dépendent de votre activité et de la quantité de déchets que vous valorisez.
Contactez-nous pour obtenir un devis !

Exemple de tarifs :

Pour un établissement de 60 couverts/jour, chez qui nous collectons 2 bacs (soit 80L) de déchets alimentaires par semaine : 37€ ttc/mois