

NINKASI



RÉFÉRENTS DE L'ACTION

Christophe FARGIER
Directeur du Groupe Ninkasi
christophe.fargier@ninkasi.fr

LOCALISATION DU PROJET

Métropole de Lyon

Réduction des déchets dans la restauration commerciale

Dates de début
et de fin du projet

Contexte et historique du projet

Le Ninkasi est engagé depuis sa création en 1997 dans la construction d'un modèle durable et récemment défini ses axes d'engagement afin de structurer sa démarche :

| CONSUMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLE | | RÉUSSIR ENSEMBLE | | CRÉER LES CONDITIONS DE L'ÉMANCIPATION DES PERSONNES EN SOUTENANT L'ÉMERGENCE ARTISTIQUE ET LA DIVERSITÉ CULTURELLE | |
|--|---|---|---|--|---|
| Concevoir et proposer des produits responsables avec nos partenaires | | Faire de la diversité une richesse de l'entreprise | | Proposer un accès facilité pour tous à une offre culturelle prônant la diversité et l'émergence | |
| Réduire nos émissions de gaz à effet de serre | Favoriser une économie circulaire | Avoir une politique volontariste de recrutement de collaborateurs en situation de handicap | Intégrer des collaborateurs éloignés de l'emploi (en décrochage scolaire, en précarité) | Aller à la rencontre de publics et de lieux éloignés de la culture | Conserver la gratuité de l'offre de concerts dans les enseignes et proposer une tarification réduite |
| Utiliser avec sobriété et efficacité l'eau et les énergies nécessaires à nos activités | Favoriser une économie circulaire | Avoir une politique volontariste d'accompagnement des jeunes diplômés | Piloter la proportion H/F dans les emplois et les niveaux de responsabilités | Construire du contenu culturel destiné au plus grand nombre avec une approche éditoriale ambitieuse et innovante | Construire des projets pédagogiques autour de la transmission de nos savoir-faires et de nos passions |
| Co construire un modèle durable et équitable avec notre écosystème | | Accompagner le développement des compétences et des talents | | Soutenir les artistes émergents en les accompagnant dans la professionnalisation et la création | |
| Embarquer notre écosystème dans une démarche d'amélioration | Soutenir la construction de filières responsables | Développer les compétences par la formation et accompagner les collaborateurs sur la validation de leurs acquis (École Ninkasi) | Favoriser la mobilité interne | Donner une place de premier choix à la scène émergente | Proposer un parcours d'accompagnement professionnalisant à des artistes émergents via la pageuse NNL |
| Permettre le libre choix et embarquer les consommateurs dans la transition | | Garantir le bien-être au travail et une expérience collaborateur épanouissante | | Développer des dispositifs innovants (plateau connecté, studio, podcast...) pour accompagner les artistes dans leur démarche de création artistique, leur notoriété et leur créer une source de revenus complémentaire | |
| Informez et sensibilisez pour une consommation responsable | Proposer une offre de produits diversifiée et responsable | Garantir un environnement de travail propice à la préservation de la santé | Prendre soin des collaborateurs par une qualité de dialogue, de management et de comportement | | |
| | | Avoir une politique de rémunération juste et équitable valorisant les efforts et l'activité au quotidien | Renforcer l'engagement des collaborateurs dans les projets de développement durable | | |

L'ensemble des actions doit dorénavant rentrer dans ce cadre.

Objectifs visés par l'action

Mettre en œuvre une logique d'économie circulaire et sensibiliser le consommateur. Contribuer à l'objectif de réduction de 4,5 % par an des émissions de gaz à effets de serre du groupe en réduisant les consommations d'énergie dans les domaines prioritaires identifiés.

Mise en œuvre

Actions réalisées

- Drêche : valorisation du sous-produit drêche par un don à 3 agriculteurs de Tarare, qui l'utilisent en lieu et place du tourteau de soja. Ils font ainsi une économie de 95 000 euros et cela évite l'importation de soja brésilien participant à la déforestation de la forêt amazonienne.
- Traitement des déchets alimentaires : après analyse des poubelles grises, Ninkasi s'est fixé des objectifs chiffrés de réduction des déchets. L'annonce de la suppression des bacs à une échéance fixée a eu un effet vertueux. Pour atteindre ses objectifs, Ninkasi s'est engagé dans le déploiement de la solution « les Alchimistes », en capacité de prendre en charge l'ensemble des déchets verts de ses établissements tout assurant le suivi des volumes compostés. Le budget investi dans les Alchimistes à l'échelle de l'établissement doit être économisé dans le ramassage des poubelles grises.
- Un travail visant à réduire la taille des buns de burger (réduction poids et volumes des buns) a été engagé pour réduire les volumes gaspillés.
- Emballages : le conditionnement en cubi des sauces a remplacé celui en carton.
- Des vidéos pédagogiques autour de l'économie circulaire sont produites pour sensibiliser les consommateurs

| | |
|--|--|
| Actions en cours | <ul style="list-style-type: none"> - Les équipes de Ninkasi travaillent actuellement à la réduction des déchets de serviettes en papier et des papiers à burger. - Recherche de solutions alternatives aux emballages jetables - Formation des équipes et sensibilisation des clients |
| Prochaines étapes | Objectif de mise en place d'un planning de déploiement pour toutes les enseignes du groupe pour la mise en conformité avec la législation au 01-01-2024 ; mise en place d'indicateur de pilotage : qualité du tri, quantité de biodéchets par couvert, kg de déchets détournés de l'incinération/ réflexion sur les emballages venant des fournisseurs. |
| Éléments de budget (dépenses d'investissement/ fonctionnement ; recettes) | <ul style="list-style-type: none"> - Formation initiale équipe : 250 € HT par établissement soit 2 250 € HT pour 9 enseignes - Cout mensuel moyen compris entre 126 € et 163 € HT par enseigne en fonctionnement hors pandémie suivant le nombre de passage - Cout annuel entre 1 000 € et 1 900 € HT suivant les enseignes - 6 051 kg détournés de l'incinération depuis le lancement du process avec les alchimistes et - 1 273 kg de compost créés. (5 sites) 108.98 m² de surface de sol amendé. - Investissement récupération des levures 37 000 € sans compter le process tuyauterie qui est inclus dans d'autres dépenses soit +- 50 K€ en tout - CO₂ : étude de faisabilité à faire mais cela reste très coûteux Balance économique à venir |
| Freins rencontrés/ solutions apportées | <ul style="list-style-type: none"> - Les serviettes noires ont trop d'encre pour être remis dans les sols même si elles se dégradent en compostage car sont en cellulose, d'où recherche de serviettes de couleur naturelle beige-marron. - Renforcer la gestion des stocks et des commandes pour éviter les pertes et le gaspillage : contrôles sur le respect des fiches techniques et de la rotation des produits. |
| Facteurs de réussite | <ul style="list-style-type: none"> - Cibler les activités principales productrices de déchets et définir les objectifs de réduction. - Identifier les principaux acteurs producteurs de déchets et les associer à la démarche - Créer des supports d'information et animer des actions sur le long terme auprès des équipes avec un suivi des bonnes pratiques |
| Acteurs impliqués et rôles | <p>Ninkasi est une entreprise citoyenne qui défend des valeurs fortes d'émergence, de circuits courts, et de brassage des métiers, des publics autour d'un concept simple mais fort : bière, burger et musique. Ninkasi a la volonté d'être un acteur du changement en intégrant les parties prenantes de son écosystème, d'améliorer son impact environnemental et de participer à la création de métier à forte valeur sociales avec les Alchimistes et ses partenaires.</p> <p>Les Alchimistes : collectent les biodéchets alimentaires de la restauration, les transforme localement sur leurs sites de compostage. Cela pour éviter l'incinération des biodéchets et fertiliser les sols mais aussi permettre le retour à l'emploi de personnes qui s'en sont éloignées.</p> |
| Date de mise à jour de la fiche | 29/07/2021 |

EN BREF

Descriptif

- Anticiper l'obligation de tri à la source et de valorisation des déchets avant la date butoir du 01/01/2024
- Améliorer l'impact environnemental de l'entreprise et réduire les km parcourus par les déchets alimentaires
- Participer à créer un métier d'insertion à forte valeur sociale

Étapes clés

- 2019 : test sur 5 enseignes du réseau en propre pendant 9 mois avec 2 prestataires entre le 11-2019 et le 04-2020 choix d'un seul prestataire à l'issue du test.
- 2020 : choix du prestataire les alchimistes
- Fin 2021 début 2022 : déploiement au niveau national