

BIENNALE INTERNATIONALE DU GOÛT / LYON : LES BIODÉCHETS DU BUFFET GÉANT SERONT VALORISÉS

Le Sirha, qui aura lieu du 24 au 28 janvier 2015 à Lyon, proposera pour la première fois cette année un « off » ouvert au grand public : la Biennale internationale du goût, BIG. Le samedi 24 janvier, sous le tunnel « modes doux » de la Croix-Rousse long d'1,7 kilomètre, quelque 10 000 personnes sont attendues autour de démonstrations culinaires et de dégustations. Aux fourneaux : de prestigieux chefs ; à la collecte des déchets organiques et à leur valorisation : la société MEIKO, porte-drapeau en Europe d'une restauration soucieuse de son empreinte écologique.

Chaque jour, plus de 4 000 personnes traversent le tunnel « modes doux » sous la Croix-Rousse, plus long édifice du genre au monde. À lieu emblématique d'une démarche de développement durable, événement qui lui aussi doit se montrer vertueux en termes d'économie des ressources et de valorisation des déchets : le Sirha donne le ton et s'engage en faveur d'une restauration qui peut à son niveau contribuer aux enjeux du développement durable.

Concrètement, deux actions essentielles seront mises en place, que chaque restaurateur peut facilement mettre en œuvre :

- la diminution du gaspillage alimentaire en faisant don des reliquats produits non consommés à une banque alimentaire ;
- la valorisation, en partenariat avec MEIKO, des biodéchets issus des repas servis aux 10 000 personnes attendues.

Pour mener à bien cette deuxième action, MEIKO installera sous le tunnel un WasteStar, système innovant de tri et de traitement des biodéchets, nommé au grand prix de l'innovation du Sirha 2015. L'ensemble des déchets organiques sera collecté et stocké en cuve étanche, avant d'être valorisé sous forme d'énergie et de fertilisant agricole, en collaboration avec SARP.



MEIKO, leader européen des solutions de lavage professionnelles, des systèmes de traitement et de valorisation des déchets en restauration collective et professionnelle, a développé une gamme de produits permettant aux restaurateurs et collectivités d'accéder dans les meilleures conditions économiques aux filières de valorisation de biodéchets, en apportant des solutions « clé en main » adaptées aux métiers de la restauration.

Le WasteStar de MEIKO est notamment utilisé sur le campus de l'École Polytechnique (3500 couverts par jour).

Le saviez-vous ?

Les Hospices civils de Lyon et la restauration scolaire de la ville génèrent plus de 2 000 tonnes de déchets organiques par an. Valorisés, ces déchets représenteraient 2 000 tonnes de fertilisant agricole et l'équivalent de 1 400 MW d'énergie, soit la consommation énergétique annuelle de 300 familles lyonnaises.

Olivier Robin, président de MEIKO France, interviendra lors de la conférence GECO « **Comment gérer les biodéchets en conformité avec les règles sanitaires ?** » le **lundi 26 janvier 2015, à 16 heures 40**, sur le plateau Sirha TV. Un temps d'échange avec la presse est prévu à l'issue de cette conférence.

Contact presse :

Daniel Koroloff

+33 6 11 02 18 12

daniel@blizko-communication.com