



Valorisez les **biodéchets** de votre **site**

Restaurants collectif, campus,
EHPAD, établissements scolaires,
sites touristiques



Ils l'ont adopté



Ils en parlent



Faites d'une **obligation légale**
un **projet innovant**
grâce à une solution
écologique et durable



LES IMPACTS

Économiques



Économies de 10 à 30%

par rapport aux solutions collecte + valorisation externe



Pas de hausse de la TGAP

En valorisant vos biodéchets vous échappez à la hausse de la TGAP



Investissements

50% des coûts sont des coûts d'investissement



**Un compost normé
NF 44051
utilisable en
agriculture biologique**

Environnementaux

Diminution de l'empreinte carbone

9 fois moins de GES qu'une solution de collecte + compostage en plateforme



Fertiliser ses propres fruits et légumes

Le compost produit pourra fertiliser 50% de vos besoins en fruits et légumes



Une vitrine pour vos actions RSE

**Communiquez sur votre
consommation en produits
frais**

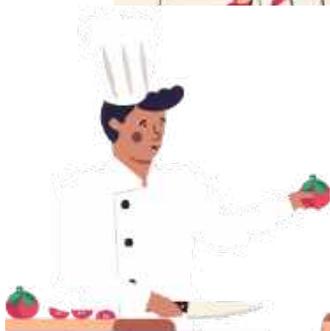


Des actions chiffrées

Des impacts positifs mesurables grâce aux outils de reporting automatique.



Sensibilisation des collaborateurs



Formation des équipes



Conseils pour optimiser l'exploitation du compost

6

Tout pour le compostage

sur site

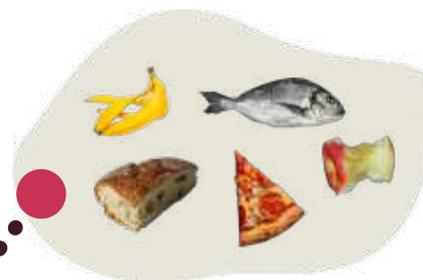
Bioseau 23L



et / ou



Poubelle 120L



Composteur intelligent et connecté

3 modèles disponibles pour valoriser
de 70 à 330 kg de biodéchets / jour

7



3 formules

1 site



- ✓ Audit de faisabilité en amont
- ✓ Formation au tri
- ✗ Sensibilisation des collaborateurs
- ✓ Fourniture du composteur
- ✓ Formation à l'utilisation du composteur
- ✗ Valorisation du compost en interne ou avec des partenaires locaux

Composter directement les déchets alimentaires d'un site : cuisine centrale, hôtel, cantine scolaire, Ehpad...

À PARTIR DE 38K€

1 site +



- ✓ Audit de faisabilité en amont
- ✓ Formation au tri
- ✓ Sensibilisation des collaborateurs
- ✓ Fourniture du composteur
- ✓ Formation à l'utilisation du composteur
- ✓ Valorisation du compost en interne ou avec des partenaires locaux

Optimisez votre boucle circulaire du déchet à l'assiette et faites le savoir à vos collaborateurs et à vos parties prenantes.

À PARTIR DE 45K€

Multi-sites



- ✓ Audit de faisabilité en amont
- ✓ Formation au tri
- ✓ Sensibilisation des collaborateurs
- ✓ Fourniture du composteur
- ✓ Fourniture du matériel de collecte
- ✓ Formation à l'utilisation du composteur
- ✓ Valorisation du compost en interne ou avec des partenaires locaux

Une solution globale pour tous vos sites émetteurs : points de restauration, campus, sites touristiques, cuisine centrale...

À PARTIR DE 70K€



Le compostage électromécanique

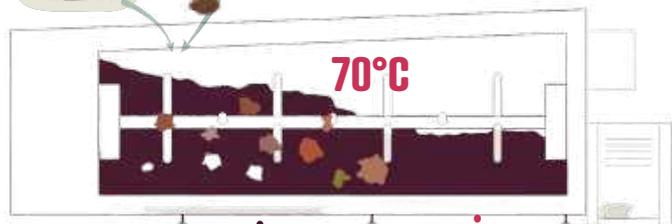
Du biodéchet au compost en 15 jours en low tech

Des conditions optimales pour accélérer le travail des bactéries qui compostent : apport d'oxygène, maintien de la température, brassage

Déchets alimentaires



Bois



Jour 0 à 2

Jour 2 à 15

Jour 15

+
8 semaines



Conçu pour durer



Prise en main
facile



Conçu et
fabriqué par nos
soins en France



Intelligent et
connecté



Sylvie Treillet

Responsable restauration,
Institut National de l'Audiovisuel



Nous cherchions un moyen de ne plus jeter bêtement les restes alimentaires et de pouvoir les valoriser. Nous sommes très fiers d'avoir installé ce système de compostage sur place et de voir son impact positif sur l'enthousiasme des salariés !



Contactez-nous

+33(0)7 82 90 64 76

bonjour@upcycle.org

upcycle.org

UPCYCLE S.A.S ESUS au capital de 196 350€
SIRET : 535 091 185 000 46
13 rue Saint-Honoré - 78000 Versailles



Lauréat



Découvrir
la vidéo explicative

