
Suivi des déchets d'un professionnel : l'exemple du traiteur

Syndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Déchets du B

5 Rue de la Vallée Maillard

41000 Blois

[Voir le site internet](#)

Lise Ramos

prevention.communication@val-eco41.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



CONTEXTE

Dans le cadre de la mise en œuvre de l'action du Programme local de prévention des déchets de VAL-ECO portant sur la sensibilisation des professionnels à la réduction des déchets, VAL-ECO a proposé à un traiteur du blaisois, intéressé par cette thématique, de réaliser des suivis réguliers concernant leurs déchets produits sur site, afin d'améliorer la gestion des déchets, et d'envisager des pistes de prévention.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les professionnels, en tant que gros producteurs, doivent connaître leur production réelle de déchets (savoir la quantifier) afin d'avoir une réflexion durable sur l'évolution de ceux-ci.

Résultats quantitatifs

Ce suivi des déchets du traiteur effectué par l'ambassadrice prévention des déchets de VAL-ECO s'est effectué en 2 temps :

- établissement du pré-diagnostic déchets
- suivis réguliers de la production de déchets sur site

Phase 1 - pré-diagnostic déchets

Le pré-diagnostic déchets comprend un état des lieux de la production, avec un tableau de répartition par type de déchets produits et les filières de traitement (tableau renseigné par l'entreprise).

Cet état des lieux identifie les déchets suivants : déchets industriels non dangereux (papiers & cartons, métaux, matières plastiques, verre, déchets organiques alimentaires, déchets en mélanges), déchets industriels et spéciaux (fluides frigorigènes), DEEE.

Pour chaque flux de déchets, sont également renseignés les paramètres suivants : quantité, prestataire ou exutoire, devenir des déchets, compactage ou non, BSD, rotation, stockage, et les coûts (collecte, traitement, location).

Après l'évaluation quantitative des déchets, s'en suit une évaluation qualitative ; matérialisée par la rédaction d'un rapport, effectué par l'ambassadrice prévention.

Dans ce rapport remis à l'entreprise, figurent des préconisations concernant la gestion des déchets et des mesures préventives simples à mettre en œuvre.

Phase 2 - caractérisations des DAE (Déchets d'Activité Economique) : les suivis réguliers sur site

Ce second temps correspond aux caractérisations des DAE sur le site du traiteur : celles-ci sont effectuées 4 à 5 fois par an au sein de l'établissement. Ces caractérisations, effectuées par l'ambassadrice prévention, reposent sur l'analyse de la composition des poubelles du traiteur (pesée des déchets par catégorie). Elles permettent d'identifier les déchets qui composent les DAE (volume et poids), de déterminer la part recyclable de ces derniers, d'apprécier les erreurs de tri ; et d'en dégager des pistes d'améliorations.

A chaque caractérisation, correspond la remise d'un rapport écrit à l'entreprise.

Résultats qualitatifs

De ces caractérisations régulières en découlent des rapports écrits avec des conseils en matière de prévention. Ces rapports permettent de mesurer les évolutions en matière de production de déchets de l'entreprise, au fil des mois.

MISE EN OEUVRE

Planning

- pré-diagnostic déchets septembre 2014 : à la demande du Traiteur, les Conseillers Environnement de la CCI et de la CMA 41 ont effectué avec l'Ambassadrice prévention des déchets de VAL-ECO, une première visite sur place de l'établissement afin de faire un pré-diagnostic déchets.

La personne ressource au sein de cet établissement est la Responsable Qualité, Sécurité, Environnement.

- novembre 2014 : rédaction du pré-diagnostic déchets par l'Ambassadrice prévention et restitution du rapport au Traiteur

- janvier 2015 : 1ere caractérisation des DAE + rédaction et restitution du rapport au Traiteur

- mars 2015 : nouvelle caractérisation des DAE + rédaction et restitution du rapport au Traiteur

Moyens humains

- Ambassadrice prévention des déchets de VAL-ECO

- Responsable Qualité Sécurité Environnement de l'entreprise

Moyens financiers

aucun

Moyens techniques

Balance professionnelle, appareil photo

Partenaires mobilisés

- Appui technique pour le pré diagnostic (début de l'opération) de la part de la CCI et CMA 41 (Conseillers Environnement)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action reproductible

Difficultés rencontrées

La collectivité effectue un suivi étroit et régulier, conseille le traiteur sur les achats et les exutoires possibles pour chacun des déchets afin de réduire leurs coûts de traitement, de faire baisser la part des DAE, et d'obtenir des résultats significatifs concernant la réduction des déchets.

Il s'agit également de démontrer aux autres entreprises l'exemplarité de ce traiteur, et le caractère reproductible

de cette opération.

Coordonnées mail de l'ambassadeur prévention : ambassadeur.prevention@val-eco41.fr

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CENTRE DE TRI | HOTELLERIE RESTAURATION | EMPLOYE

Dernière actualisation

Novembre 2016

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Direction régionale