Etude de réduction des déchets des métiers de bouche

expérience exemplaire

Syndicat Mixte du Pays de Sarrebourg

Auteur :

5 Terrasse Normandie - ZAC des Terrasses de la Sarre - CS 70

57403 SARREBOURG CEDEX

Voir le site internet

Nadia Villemin

n.villemin@pays-sarrebourg.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le Syndicat Mixte du Pays de Sarrebourg exerce les compétences collecte et traitement des déchets et il regroupe près de 65 000 habitants répartis sur 103 communes, l'habitat est de type mixte à dominante rurale.

Suite à l'instauration de la redevance incitative en 2011, **les professionnels de la restauration et des métiers de bouche ont sollicité**, via leurs associations, **les élus** du Pays de Sarrebourg car ils ressentaient le besoin d'optimiser la gestion de leurs déchets afin de faire diminuer la facture de la redevance d'enlèvement des ordures ménagères.

Le Syndicat Mixte du Pays de Sarrebourg a alors missionné un bureau d'études spécialiste des déchets des professionnels afin d'**accompagner les professionnels des métiers de bouche de son territoire vers une réduction et une meilleure gestion de leurs déchets** : comment limiter les emballages à jeter, est-il possible de trier les biodéchets... ? Grâce à des diagnostics individuels, des solutions ont été adoptées par les 22 entreprises concernées.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif du projet est de **trouver des solutions de réduction** des déchets avec chaque professionnel. Les thèmes principaux à aborder sont :

- Valorisation et tri des biodéchets
- Réduire les déchets issus des emballages souvent volumineux (palettes, caisses, cagettes ...)

Les solutions doivent être simples et réalisables avec la gamme des services existants (pas de création de collectes dédiées aux professionnels).

Résultats quantitatifs

- 22 professionnels accompagnés
- 8 structures participantes pour déposer leurs biodéchets à la plateforme de compostage de Sarrebourg**. 1 dépôt par semaine de 100 à 150 litres de biodéchets / participants à la plateforme de compostage**
- 25 à 30 % de gain sur la Redevance pour les professionnels qui participent (notamment ceux ayant démarré le tri des biodéchets)

Résultats qualitatifs

Les professionnels ont mis en œuvre les solutions retenues. Les fournisseurs ont pu être sensibilisés, certains proposant désormais la reprise des contenants vides.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Préparation

Avant de lancer le marché de prestations pour l'accompagnement, le Pays de Sarrebourg a rencontré l'association des restaurateurs et hôteliers pour lui soumettre l'idée d'une étude, un comité de pilotage été mis en place.

C'est **la prévention puis le traitement** qui ont été au cœur de l'approche selon les principes des 3R : Réutilisation, Réduction, et Recyclage. Ces principes simples découlent de principes un peu plus larges repris dans les approches d'écologie industrielle de plus en plus populaire. Nous avons eu également à cœur de travailler sur le territoire, dans une logique liée au développement écologique et économique des acteurs composants celui-ci, afin également de pouvoir garder la valeur sur l'arrondissement et afin d'éviter les déplacements de déchets sur trop de distance.
20 pistes de travail ont été retenues et nous avons pu les aborder dans leur ensemble :

- Mettre en place un programme de réduction des déchets d'emballage & Développer les alternatives d'emballages
- Les produits en papiers : serviette et nappes, hygiène. Pouvoir les composter, les recycler…
- Imposer la reprise systématique des produits d'emballage
- Le verre - trouver une solution de collecte locale (bulle, broyeur …)
- Comprendre plus précisément ce qu'il reste de non trié dans les sacs OM.
- Utilisation de légumes frais de sa propre culture
- Habiller les poubelles pour mieux comprendre ce qui est trié à l'intérieur
- Affiches et livrets pour former et informer le personnel par un affichage spécial métier
- Le stockage des produits organiques
- Mise en place d'un registre des déchets
- Vérifier la législation concernant le don des déchets alimentaires
- Identifier les poubelles à l'intérieur comme à l'extérieur
- Créer des points de tri clients ou promeneur : pédagogique et simple
- Revoir les gestes de tri en chambre
- Mettre en place un contenant identifiés pour les ampoules
- Remplacer les sacs noirs par des sacs transparents
- La valorisation de tous les produits plastiques (films, seaux…)
- Valoriser le polystyrène
- Le compostage : épluchures, restes de repas, marc de café, coquilles d'œuf …
- Trier les films et housses plastiques

Accompagnement personnalisé

22 boulangers et restaurateurs volontaires ont bénéficié d'un diagnostic individuel de la gestion de leurs déchets, en passant en revue les déchets produits et leurs achats. Ces professionnels ont ensuite adopté des solutions pour améliorer la gestion de leurs déchets.

Les fournisseurs ont ensuite été impliqués dans la démarche au vu de leur rôle important dans la création de déchets. Soumis à la demande groupéede leurs clients restaurateurs participant à l'étude, certains fournisseurs ont alors proposé la reprise des contenants vides.

Solutions mises en place

Les solutions pratiques qui ressortent de l'étude sont, pour l'**approvisionnement** :

- Faire reprendre les emballages immédiatement à la livraison.
- Développer le principe de la consigne en achetant les bacs pour aider les fournisseurs à relancer les projets.

D'autres idées se sont basées sur les **dons alimentaires** :

- Les dons doivent être encadrés par la mise en place d'une convention qui précise les obligations de chacune des parties.
- Les produits qui peuvent être donnés sont principalement les excédents et non les retours de consommation.
- Proposition de passer aux sacs transparents et d'interdire les sacs poubelles noirs pour simplifier l'étude du contenu des poubelles et encourager les équipes à mieux trier.

Planning

20 Juillet 2011

Réunion avec l'association des restaurateurs et hôteliers du Pays de Sarrebourg et l'Ademe Lorraine pour proposition d'une étude sur la prévention et la valorisation des leurs déchets notamment via une démarche auprès des 2 grossistes locaux sur les conditionnements des fournitures

26 juin 2012

Formation Ademe Evolution des biodéchets à Pont-à-Mousson pour l'association des restaurateurs et hôteliers du Pays de Sarrebourg

Juin-septembre 2012

Proposition d'un bureau d'étude (subventionné dans le cadre du dispositif -10% déchets Ademe)

Prise de contact avec les restaurateurs de l'association et rattachement de la fédération des boulangers au projet

Novembre 2012 – Janvier 2013

Elaboration d'un marché public en procédure adapté

Consultation pour une étude sur la réduction et la valorisation des déchets de la restauration et des métiers de bouche de l'Arrondissement de Sarrebourg pour le compte de l'association des restaurateurs et hôteliers de l'Arrondissement et de la fédération des boulangers

Bureau d'étude retenu : Via Sourcing

Mars-Avril 2013

Diagnostics individuels auprès de 22 restaurateurs et boulangers volontaires dans le cadre de l'étude

Juin 2013

Proposition d'un plan d'actions dans le cadre de l'étude en lien avec l'association des restaurateurs et hôteliers de l'Arrondissement et la Fédération des Boulangers

Juin- Juillet 2013

Hiérarchisation des pistes d'actions pour les restaurateurs et boulangers

Prise de contact avec les publics concernés par les pistes (les fournisseurs, les prestataires de service, et mise en place de groupes de travaux avec les restaurateurs et boulangers)

Depuis Septembre 2013

8 structures participantes pour déposer leurs biodéchets à la plateforme de compostage de Sarrebourg

Septembre 2013

Etude de faisabilité de création d'une légumerie locale en partenariat le CAT ESAT l'EVENTAIL de Sarrebourg - Visite d'une légumerie en Alsace

Octobre-Novembre 2013

RDV et négociation avec les fournisseurs et prestataires des restaurateurs et boulangers (réalisée en lien avec le Bureau d'étude Via Sourcing)

Sensibilisation des fournisseurs sollicités pour la 1ère fois sur ce type de démarche, mais pas de retour opérationnel actuellement

SERD Nov. 2013

Présentation du bilan de l'étude et des actions réalisés avec les restaurateurs et boulangers

Moyens humains

- Bureau d'étude Viasourcing
- Suivi de l'étude par l'interlocuteur des professionnels du Pôle Déchets, Philippe Brendel

Moyens financiers

Étude réalisée par le BE Viasourcing : 65 780 €

Partenaires mobilisés

- L'Association des Restaurateurs et Hôteliers de l'Arrondissement de Sarrebourg
- La Fédération des Boulangers
- 22 restaurateurs et boulangers
- Les délégations de Sarrebourg de la CCI et de la CMA
- L'ADEME Lorraine (pôle déchets des entreprises)
- Le Conseil Général de Moselle

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Le recours à Viasourcing, prestataire spécialiste des déchets des professionnels et des achats durables a permis d'optimiser les diagnostics, de trouver les solutions les plus pertinentes et de s'adapter parfaitement à chaque professionnel.

L'instauration de redevance spéciale / tarification incitative est une opportunité pour accompagner les établissements à réduire leurs déchets en lien avec leurs factures.

Difficultés rencontrées

Il y'a de nombreux freins à la mise en place de solutions simples. Pour l'**approvisionnement** :

- Les entreprises ne sont pas très entreprenantes au niveau de la prévention des déchets. Des expériences de bacs consignés ont été tentées par le passé (plusieurs années en arrière), mais ont toutes été abandonnées faute de récupération des bacs, ou par refus de paiement des consignes.
- Les règles d'hygiène peuvent être également un frein à la reprise des emballages (certification ISO 22000)
- Les clients ne remontent pas non plus beaucoup d'informations à leurs fournisseurs et de fait, n'encouragent pas les initiatives.
- Les fournisseurs de produits à emporter (Metro, Promocash, Eurocash, mais aussi, E. Leclerc ou même Lidl) sont des concurrences directes aux entreprises de livraison, et dispersent les dépenses des commerçants, rendant plus complexe une politique globale de réduction des déchets.

De plus la mise en place de **dons alimentaires** n'est pas si simple en entreprise car c'est tous les jours, et toute l'année, il faut donc trouver l'association qui à la fois dispose d'une logistique et du personnel qui permette de pérenniser l'action.

Recommandations éventuelles

L'accompagnement des professionnels doit être bien préparé et il faut être conscient que **la gestion de leurs déchets répond à des contraintes très différentes de ceux des ménages**. A défaut d'une prestation externe, il semble nécessaire de former spécifiquement les intervenants de la collectivité (ambassadeurs du tri par exemple) à la problématique des déchets des activités économiques.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ARTISANAT | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

Contact ADEME

Julien RUARO
julien.ruaro@ademe.fr