Le restaurant Témoin

Communauté de Communes du Pays de Meslay Grez

Auteur :
1 Voie de la Guiterniere
Bp 16
53170 Meslay-du-Maine
Voir le site internet
Valérie Margale
v.margale@paysmeslaygrez.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La Communauté de Communes du Pays de Meslay Grez souhaite sensibiliser le monde professionnel à sa production de déchets en choisissant un secteur d'activité répandu sur son territoire, dont les déchets sont "facilement" valorisables et dont les résultats sont significatifs en terme de réduction de déchets : la restauration privée. Cette opération témoin est une première sur le territoire : elle a pour but de susciter l'envie et d'être reproductible.

Le restaurant pilote, "le Petit Comptoir" situé sur la commune de la Bazouge de Chemeré, est un commerce rural de proximité alliant les activités d'épicerie, café et restaurant. Il est un lieu de vie important dans la commune.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Inciter les professionnels à mener des actions de réduction de leurs déchets : Compostage des déchets de préparation des repas et d'une partie des déchets de salle (restes)

Les mettre en avant afin de montrer à la population qu'ils s'investissent également en matière de réduction des déchets.

Renforcer une dynamique territoriale entre les entreprises et les collectivités avec des projets novateurs.

Résultats quantitatifs

25 kg par semaine compostés pour un poids moyen total de 100 kg hebdomadaires d'OMR soit une réduction de 25 %.

Un gisement de 1250 kg d'OMR annuelles a pu ainsi être évité.

Résultats qualitatifs

Des restaurateurs dynamiques et moteurs dans la vie locale, heureux de participer à ce challenge

Des agents communaux mis en valeur dans la réalisation de la station

Une filière de bois recyclé et un savoir faire en terme de construction sollicités dans l'opération (association Bois Debout à Laval).

Un ensemble de personnes relais sensibilisés et formés au compostage.

MISE EN OEUVRE

Planning

1 - Phase de concertation et d'élaboration des outils de suivi
2 - Pesées initiales des déchets (une semaine) avec fourniture des fiches de suivi
3 - Action d'information-accompagnement aux éco-gestes adaptés à l'activité : le compostage des déchets liés à la préparation :

Construction et mise en place d'une station de compostage de 2 m3 par les agents techniques de la commune

4 - Lancement du compostage et seconde phase de pesées

5 - Bilan et communication (journal de la collectivité et presse locale).

Moyens humains

Agent prévention déchets : pilotage de l'opération, conception de la station de compostage (plans et fiche technique) et fourniture des matériaux

Agents communaux : construction de la station et fourniture de matériaux structurants

Restaurateurs : pesées des déchets et utilisation du composteur

Moyens financiers

Achat du bois et des matériaux de construction : 150,00€

Moyens techniques

Un restaurant avec un espace engazonné aux abords immédiats, des tableaux de mesure des pesées et une balance.

Un atelier municipal équipé d'outillage pour le travail du bois

Un fourgon pour récupérer les matériaux, la fourniture de matériaux, de plans de construction et d'un document de mise en oeuvre

Partenaires mobilisés

Commune : fabrication de la station de compostage et la fourniture de matériaux structurants

Association Bois Debout : Fourniture du bois, de quelques matériaux et d'exemples de construction de composteurs en bois recyclé.

Restaurant : pesées et réduction des déchets

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Oui

Difficultés rencontrées

La construction des composteurs par la commune

Recommandations éventuelles

La nécessité de fournir un outil pour brasser le compost - Soutenir le restaurateur dans sa démarche.

Les composteurs sont grillagés au fond afin de limiter l'accès aux animaux indésirables.

Équilibre à trouver/choix de l'emplacement : accessibilité aisée pour le restaurateur/ nuisances possibles pour la clientèle (terrasse et odeurs)

Mots clés

CONTENEUR | HOTELLERIE RESTAURATION | ENTREPRISE | LOMBRICOMPOSTAGE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Gaëtane GERGAUD
gaetane.gergaud@ademe.fr
Direction régionale Pays de la Loire