

Étude de cas de récupération des matières organiques dans une industrie, commerce ou institution

St-Hubert



1- Portrait de l'organisation	
Secteur d'activité	Restauration
Lieu	<ul style="list-style-type: none"> • Premier établissement participant à la collecte des matières compostables : pâtisserie Lajeunesse, 10520, rue Lajeunesse, Montréal (Québec) • Autres établissements participants : 65 pâtisseries à travers le Québec
2- Historique du projet	
Projet pilote	<ul style="list-style-type: none"> • 2009 – Début du projet pilote à la pâtisserie Lajeunesse • 2010 – Élargissement de la phase pilote à quatre autres établissements pour adapter le processus d'implantation
Projet définitif	2010 – Début de l'implantation de la collecte des matières organiques dans l'ensemble des pâtisseries St-Hubert
Grandes étapes	<p><u>Dates importantes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2009 (de novembre à mai) – Audit des matières résiduelles et bilan carbone dans cinq pâtisseries • 2009 (juin) – Adoption d'un plan de développement durable • 2010 (août) – Rapport sur le projet pilote de la pâtisserie Lajeunesse : <ul style="list-style-type: none"> -91 % des matières organiques et putrescibles sont compostées -96 % des autres matières résiduelles sont recyclées -Réduction globale de 29 % des coûts de collecte • 2010 (septembre) – Élargissement progressif de la collecte à tous les restaurants : <ul style="list-style-type: none"> -Implantation sous la responsabilité d'une firme externe de consultants -Suivi régulier assuré du début de la collecte des matières organiques jusqu'à la caractérisation des matières résiduelles <p><u>Étapes marquantes</u></p> <p>1. Collecte d'information sur chacun des établissements ciblés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordonnées du restaurant, du franchisé et du gérant ou directeur • Plan du restaurant • Contrat de collecte des matières résiduelles • Nombre mensuel et annuel de repas servis



Grandes étapes (suite)	<p>2. Planification personnalisée pour chaque établissement ciblé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recension de la ou des entreprises de collecte et des lieux de compostage potentiels • Choix de l'emplacement des bacs dans le restaurant et à l'extérieur • Prise en compte des contraintes particulières : <ul style="list-style-type: none"> -Disponibilité ou indisponibilité d'un réfrigérateur -Équipements à prévoir et leurs emplacements -Nombre de collectes par semaine à prévoir -Évaluation sommaire des quantités de matières résiduelles générées dans l'établissement -Diagnostic et plan de match propres (étapes et échéanciers) -Incidence sur les équipements de collecte et sur le contrat de collecte existant <p>3. Séquence d'implantation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lancement du projet dans chaque restaurant • Formation et sensibilisation des gestionnaires et employés • Mise en œuvre du projet • Suivi et accompagnement • Caractérisation des matières résiduelles • Demande d'attestation ICI ON RECYCLE! de niveau 3 - Performance auprès de RECYC-QUÉBEC
-------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3- Quantité et types de résidus	
Matières organiques générées	Ensemble des restaurants : 6000 t par an
Matières organiques récupérées	<ul style="list-style-type: none"> • 3500 t au total (pour 65 restaurants) • Environ 53 t par an par restaurant <p><u>Types de résidus récupérés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Résidus de préparation d'aliments • Résidus alimentaires postconsommation • Papier essuie-main • Aliments périmés : <ul style="list-style-type: none"> -Résidus de fruits et légumes ou fruits et légumes entiers périmés (non emballés) -Viande (crue ou cuite) : <ul style="list-style-type: none"> - Dans les cuisines, il n'y a pas de perte à la préparation de la viande. Les os et autres résidus vont au compostage, de même que les restes provenant des tables. -Produits de boulangerie -Cartons souillés ou cirés
Lieux de collecte	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisine des restaurants • Aires de tri des salles à manger



4- Traitement

Mode de traitement	<p><u>Compostage externe</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">• Traitement des matières organiques dans un lieu externe, selon la disponibilité dans chaque région où un restaurant est implanté <p><u>Compostage <i>in situ</i></u> :</p> <ul style="list-style-type: none">• Traitement des matières organiques sur place dans un restaurant franchisé ontarien :<ul style="list-style-type: none">- Cette option nécessite de l'entretien et des mises à niveau, ce qui augmente les coûts de gestion.- Ce type de compostage doit être bien encadré pour des raisons de salubrité.- Il y a un risque d'augmentation des coûts pour les franchisés et une incertitude concernant la durée de vie des équipements de traitement.
Autres options non retenues	<ul style="list-style-type: none">• St-Hubert fait une veille sur les nouvelles technologies de traitement dans le domaine de la valorisation énergétique des déchets (<i>waste-to-energy</i>) :<ul style="list-style-type: none">- Les équipements de la compagnie Kentech seront utilisés pour un projet pilote dans deux restaurants.- Ils pourraient éventuellement constituer une solution de rechange à la collecte et au traitement actuel des matières résiduelles.

5- Fonctionnement de la collecte (lieu de compostage externe)

Étapes de collecte	<ul style="list-style-type: none">• Le processus de gestion des résidus est très rigoureux pour éviter toute contamination à l'intérieur du restaurant. Il comprend le respect des normes du système HACCP (Analyse des risques et de maîtrise des points critiques) pour la salubrité des aliments, dont l'obligation de sortir régulièrement les poubelles.• Les matières organiques peuvent être collectées dans des sacs compostables, des sacs de plastique (lorsque le centre de compostage dispose de déchiqueteurs et de séparateurs adéquats) ou encore en vrac dans les bacs.• Les sacs ou les bacs utilisés dans les aires de service sont transvidés par les employés dans des bacs ou conteneurs de plus grande dimension.• Une minorité de restaurants ont une aire réfrigérée pour entreposer les matières organiques destinées au compostage.• La majorité des restaurants utilise des contenants situés à l'extérieur du restaurant, soit des bacs roulants de 240 l ou des conteneurs de 2 à 4 vg³ selon l'espace disponible et le type de chargement souhaité (arrière ou frontal).• Parfois, la réglementation municipale interdit l'entreposage des bacs à l'extérieur. Ils doivent donc être sortis juste avant la collecte.
Fréquence de collecte	Variable : une ou deux collectes par semaine (selon le nombre de repas servis et l'espace disponible pour l'entreposage des bacs, par exemple).



<p>Type de collecteur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Municipaux : lorsque les coûts de collecte des déchets sont inclus dans les taxes municipales, le restaurant fait affaire avec les collecteurs et les lieux de compostage désignés par la municipalité. Par exemple, à Québec, il y a eu un projet pilote où le service de récupération des matières organiques était gratuit. • Privé : lors de l'implantation, St-Hubert a favorisé, pour les restaurants non desservis par une collecte municipale, le fournisseur de services déjà responsable de la collecte des déchets s'il offrait aussi le service de collecte des matières organiques et si ses prix correspondaient à ceux du marché.
<p>Responsabilités du collecteur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les contrats (écrits) incluent la collecte, le transport ainsi que le traitement. • Le collecteur doit respecter les obligations contractuelles de collecte (ex. : heure de passage, fréquence). • Il doit mettre en place un mécanisme de rétroaction : <ul style="list-style-type: none"> -Le fournisseur de services prend des photos lorsqu'il observe un problème concernant les matières triées par un restaurant puis envoie ces photos au consultant engagé par St-Hubert, qui fait ensuite un suivi avec le restaurateur. Depuis l'implantation du projet, moins de 15 retours ont été effectués, sur un total de 65 restaurants participants. Leur cause principale : le dépôt d'un sac dans le mauvais contenant.
<p>Emplacement des équipements</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les équipements de récupération et de collecte ainsi que leurs emplacements sont déterminés lors du diagnostic et de la planification pour chaque restaurant. Puisque chaque restaurant est conçu différemment, la disposition des équipements diffère d'un franchisé à l'autre. <p><u>Sacs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les restaurants utilisent une codification de couleurs pour les sacs de matières résiduelles : <ul style="list-style-type: none"> -Sacs noirs pour les résidus ultimes -Sacs bleus pour les matières recyclables -Sacs transparents pour les matières organiques • Certains collecteurs locaux exigent l'utilisation de sacs compostables, ce qui entraîne un surcoût.
<p>Ressources humaines</p>	<p><u>Accès au point de dépôt des matières</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurants traditionnels : seuls les employés ont accès aux bacs de récupération des résidus organiques dans les cuisines et les salles à manger. • Rôtisseries express : les clients doivent trier leurs matières aux îlots installés dans les salles à manger, mais seuls les employés ont accès aux bacs dans les cuisines. St-Hubert a mis au point un concept pour faire en sorte que la séparation des matières recyclables et compostables soit la plus simple possible pour les clients. <p><u>Estimation du temps de travail</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Impossible d'estimer précisément le nombre d'employés et le temps requis pour la gestion des matières organiques, car ce travail est réparti entre tous les employés des restaurants, de la plonge jusqu'au service aux tables. • De toutes les matières résiduelles, ce ne sont pas les matières organiques qui demandent le plus d'efforts, ce sont plutôt les boîtes de carton, qu'il faut défaire pour les déposer dans le conteneur approprié. Il faut régulièrement motiver les employés pour assurer leur assiduité dans cette tâche.



6- Communication	
Formation des employés	<ul style="list-style-type: none"> La formation des gestionnaires et des employés est essentielle. Parfois les gestionnaires sont formés avant les employés, parfois tous sont formés ensemble. La formation précède l'installation des nouveaux bacs et l'implantation du service de collecte. Le fort taux de roulement du personnel dans le secteur de la restauration rend la formation encore plus importante. Par exemple, il a fallu faire une formation et un suivi du personnel qui variait souvent les fins de semaine. La formation est coûteuse, elle requiert un minimum de 3 heures par restaurant. Outils de formation : <ul style="list-style-type: none"> Jeu de cartes avec des photographies des différentes matières résiduelles (godets à sauce, lait, sachets, restes de poulet, napperon) pour former le personnel au tri de façon ludique (en équipes de trois à quatre employés) Affiches exposées à des endroits stratégiques dans la cafétéria des employés Suivi lors de l'implantation : un professionnel répond aux questions du personnel.
Communications externes	<ul style="list-style-type: none"> Conférence de presse annonçant le projet et la mise en place de la récupération des matières organiques dans l'ensemble des pâtisseries d'ici 2015 Projet présenté à plusieurs concours : <ul style="list-style-type: none"> Finaliste dans la catégorie Développement durable au gala des Mercuriades (2014) Finaliste dans la catégorie Matières résiduelles aux prix Novæ de l'entreprise citoyenne (2014)

7- Investissement	
Équipement de collecte	<ul style="list-style-type: none"> Philosophie de base : réutiliser le maximum de poubelles existantes pour éviter les dépenses superflues. Le franchisé assume le coût des contenants supplémentaires. En moyenne, des investissements de 150 à 200 \$ par restaurant sont requis pour acquérir les nouveaux contenants de récupération.
Collecte et traitement	<ul style="list-style-type: none"> Le coût du service de collecte et de traitement des matières organiques est d'environ 65 \$ la tonne. L'arrivée de concurrents fait baisser les prix. Par exemple, l'utilisation de camions de co-collecte peut réduire le coût à environ 45 \$ la tonne.
Frais de gestion	<ul style="list-style-type: none"> Frais de consultation et de formation : un contrat a été attribué à une firme externe pour l'implantation de la collecte des matières organiques dans l'ensemble des restaurants St-Hubert. Environ la moitié des frais (200 000 \$) ont été couverts par une subvention de RECYC-QUÉBEC dans le cadre de son programme d'aide financière Performance des ICI en GMR.
Bilan financier	Les coûts de collecte par restaurant n'ont pas augmenté. Les économies réalisées en matière de collecte des résidus ultimes compensent les coûts d'implantation de la collecte des matières recyclables et organiques.



8- Résultats	
Qualité du tri et contamination	<ul style="list-style-type: none"> La qualité du tri est généralement très bonne et ne cause pas de soucis particuliers. Les principaux contaminants sont les contenants de sauce, les petits godets de lait, les verres de boisson gazeuse et les sachets de sucre. La contamination est plus faible dans les restaurants traditionnels, car ce sont les employés qui font le tri.
Taux de récupération des matières organiques	<ul style="list-style-type: none"> Le taux moyen de récupération des matières organiques est de 83 % (65 pâtisseries participantes). Certains collecteurs font la pesée des matières organiques. Cependant, les projets pilotes ont clairement démontré une constance dans la quantité de matières présente dans les bacs et les conteneurs.
Autres résultats	<ul style="list-style-type: none"> Réduction annuelle des émissions de gaz à effet de serre de 3000 tonnes équivalent CO₂ Obtention de l'attestation ICI ON RECYCLE! de niveau 3 – Performance de RECYC-QUÉBEC par 42 restaurants

Détail des activités de l'entreprise

St-Hubert, entreprise de restauration fondée en 1951, exploite divers types de restaurants (Pâtisseries St-Hubert, Resto-bar St-Hub et St-Hubert express) et produit une gamme d'aliments vendus en épicerie. Les activités de l'entreprise sont guidées par trois principes directeurs : qualité, service et propreté. On dénombre 115 restaurants au Québec, et près de 10 000 employés.

Motivation à mettre en place la collecte

Les années 2010 sont caractérisées par un virage écologique et technologique dans l'entreprise. St-Hubert élimine complètement le polystyrène, minimise le suremballage et introduit des emballages alimentaires entièrement recyclables ou compostables. Alors que les Pâtisseries St-Hubert deviennent partenaire fondateur du Circuit électrique d'Hydro-Québec, certains restaurants de la région de Montréal et de Québec mettent à la disposition de leur clientèle des bornes de recharge pour les voitures électriques. C'est donc dans un contexte global visant le développement durable et dans la volonté de répondre aux attentes gouvernementales en matière de réduction des déchets et de mise en valeur des matières organiques que St-Hubert met en place la collecte de ses matières organiques. Un diagnostic environnemental puis l'adoption, en 2009, d'un plan de développement durable ont précisé les objectifs à atteindre pour une saine gestion des matières organiques.

Facteurs de réussite et défis liés au projet

Facteurs de réussite

Afin d'atteindre une grande efficacité dans la récupération des matières organiques et recyclables, St-Hubert a misé sur la participation des gestionnaires, le suivi avec le personnel, la planification au moyen d'outils efficaces, la formation et la sensibilisation appropriées ainsi que la mise en place de bons équipements.

St-Hubert est la première chaîne de restauration au Québec à avoir lancé un tel programme, la première à avoir mis au point une technique de sensibilisation et de formation des employés adaptée au contexte de la restauration. L'entreprise a démontré du leadership en ce domaine sans aucune obligation légale. En ce sens, son approche est novatrice, non seulement parce qu'elle a efficacement surmonté diverses contraintes techniques, mais aussi parce qu'elle a su implanter en son sein et chez ses franchisés une nouvelle culture de gestion et une conscience accrue de l'importance de contribuer, y compris économiquement, à un meilleur environnement et à la réduction du bilan carbone de la chaîne.

Sur le plan des bénéfices qualitatifs, il faut souligner l'investissement personnel accru des employés et leur fierté de dire que la pâtisserie où ils travaillent « fait du compostage ». Soulignons aussi l'adhésion généralisée des franchisés à un tel programme, même si, dans certains cas, il a impliqué pour eux de modifier des habitudes de travail.



La reconnaissance des réalisations par un tiers indépendant (c'est-à-dire l'obtention de l'attestation ICI ON RECYCLE! de RECYC-QUÉBEC) renforce la crédibilité environnementale de l'entreprise.

Par ailleurs, ne passons pas sous silence la prise de conscience des enjeux du développement durable par les professionnels des différents services de l'entreprise et par la direction centrale. Qu'il soit question de construction et de rénovation, d'approvisionnement, de design, de restauration ou de communications, chez tous, on peut constater une ouverture, une volonté de contribuer à réduire l'ensemble des impacts environnementaux de l'entreprise. Mentionnons enfin l'engagement indéfectible du chef de la direction de St-Hubert, M. Jean-Pierre Léger, qui a toujours considéré le développement durable comme un élément stratégique du développement de l'entreprise.

Défis

Culture d'entreprise

St-Hubert a dû trouver la bonne façon de convaincre les différents services de l'entreprise (restauration, formation et encadrement, approvisionnement, construction et entretien, etc.) de la nécessité de modifier les façons de faire pour rendre possible, efficace et optimale la réalisation des objectifs fixés. De façon concomitante, il a fallu convaincre les franchisés de l'opportunité de mettre en place la collecte des matières recyclables et organiques sans qu'il y ait d'obligation légale, alors que cela allait modifier les habitudes quotidiennes de gestion des employés et, dans certains cas, créer possiblement un surcoût pour la collecte des matières résiduelles.

Offre de services et coûts de collecte

Au début du projet, chaque restaurant avait un contrat avec une entreprise privée pour la collecte de ses déchets. L'implantation de la collecte des matières recyclables et organiques impliquait une modification des contrats de collecte puisqu'elle s'accompagnait automatiquement d'une réduction substantielle des quantités de matières transportées au lieu d'enfouissement. Précisons que pour certains collecteurs de déchets, qui n'étaient pas équipés pour effectuer la collecte des matières organiques, cette diminution des matières résiduelles à collecter signifiait une diminution importante de revenus.

St-Hubert a donc adopté un principe de base : faire affaire en priorité avec la compagnie de collecte qui était sous contrat avec le restaurant concerné. Si celle-ci ne pouvait offrir le service de collecte des matières organiques ou si ses prix étaient hors marché, alors d'autres compagnies pouvaient être sollicitées. Cette approche avait pour objectif de maintenir l'équilibre du marché des entreprises de collecte tout en négociant un juste prix, à la satisfaction

des franchisés et des collecteurs. Cette approche s'est avérée gagnante puisque la moyenne des coûts de collecte par restaurant n'a pas augmenté après l'implantation de la récupération des matières organiques.

Aspects techniques

L'espace disponible pour l'ajout de conteneurs à l'extérieur de chaque établissement est parfois extrêmement restreint, surtout en milieu urbain, où l'abolition de places de stationnement n'est pas une solution envisageable. De plus, les réglementations municipales encadrant l'entreposage de bacs à l'extérieur sont variables (aucun entreposage possible, obligation de cacher les bacs ou de les déposer dans une pièce avec un mur, etc.), ce qui complexifie la logistique de la collecte en plus de ne pas être adapté aux réalités des restaurateurs et des objectifs provinciaux en gestion des matières résiduelles. Enfin, plusieurs craignaient que la collecte des matières organiques n'entraîne des problèmes d'odeurs ou de vermine dans le voisinage.

Dans les centres commerciaux, selon les politiques internes, il n'est pas toujours possible de rajouter des bacs de récupération. Il faut donc travailler avec les exploitants et autres occupants des centres commerciaux.

Les principales solutions à ces problèmes d'espace ont consisté à réduire le nombre de conteneurs en favorisant la collecte pêle-mêle du carton et des autres matières recyclables, à réduire la grosseur des conteneurs en les adaptant aux besoins réels et à augmenter, dans certains cas, le nombre de collectes par semaine pour certains types de matières résiduelles.

La collecte en vrac possède les contraintes suivantes : le transfert des matières dans le conteneur est plus long (puisque'il faut éviter les déversements à l'extérieur de celui-ci) et il faut du temps pour nettoyer quotidiennement les contenants de récupération.

Communication

La mise en place d'une telle politique pose des défis de communication interne et externe. À l'interne, l'ensemble du personnel concerné doit s'approprier les objectifs et les processus mis en place. Cela est d'autant plus important que dans le contexte de l'industrie de la restauration, le taux de roulement du personnel est très élevé. Le canevas type d'une session de formation est le suivant :

1. Introduction
2. Déroulement de la formation et de l'accompagnement
3. Pourquoi un tel projet ?
 - Politique de St-Hubert et réalisations, objectifs et calendrier de mise en œuvre, élimination du polystyrène, introduction des emballages écologiques



4. L'implantation de la collecte des matières organiques des pâtisseries
 - Projet pilote à la pâtisserie Lajeunesse, processus de récupération, caractérisation et attestation de RECYC-QUÉBEC, jeu de cartes, affiches et formation
5. Les résultats
 - Pâtisseries ayant implanté la collecte des matières organiques jusqu'à maintenant, différence entre une pâtisserie traditionnelle et express
6. Votre pâtisserie en chiffres
7. Une question de réflexes et d'habitudes de travail
 - Maximisation des réflexes et habitudes déjà en place, exploitation des connaissances de chacun des employés concernant le recyclage des matières, questions et gestes à poser
8. Les matières résiduelles (les catégories) et leur importance
 - Papier-carton, plastique-verre-métal (exemples des indices de prix sur le marché), matières organiques, résidus ultimes
9. Les bacs
 - Bacs intérieurs et conteneurs extérieurs, bacs par département (couleur et raison s'il y a lieu), sacs (couleur et raison)

10. Conclusion

À l'externe, il faut démontrer la crédibilité d'une telle politique en faisant évaluer et valider les résultats obtenus par un organisme indépendant. Lorsque St-Hubert a pris un tournant vert pour ses emballages à emporter ou pour la livraison, les clients ont été informés de la façon de trier les matières au moyen d'instructions imprimées directement dans les boîtes de carton. Maintenant que ces changements sont bien implantés, la signalisation générale pour le traitement des matières résiduelles est demeurée, mais elle est devenue plus sobre.

Contamination

St-Hubert a revu l'ensemble de ses emballages pour limiter la contamination lors de la récupération des matières organiques et recyclables. Par exemple, les barquettes de polystyrène ont été remplacées par des barquettes de carton. Pour limiter la contamination, des options de remplacement des produits en portions individuelles ont été explorées, mais elles n'ont pas toutes été retenues. Par exemple, même si, à la différence de certains sachets de sucre qui ne sont ni recyclables ni compostables, les sachets de sucre brun sont compostables, on ne les a pas retenus puisque le type de sucre offert doit correspondre avant tout aux préférences de la clientèle. Les produits en vrac (ex. : lait, ketchup) réduisent l'emballage et donc le risque de contamination, mais il est dans la culture de l'entreprise d'avoir de tels aliments en portions individuelles. Finalement, il existe des verres de boisson gazeuse compostables, mais leur coût prohibitif représenterait annuellement des dépenses supplémentaires de milliers de dollars dans chaque restaurant.

Durée

Le maintien des nouveaux programmes est le véritable défi de toute entreprise, et s'avère encore plus dans le domaine de l'environnement et du développement durable. Il faut non seulement que les objectifs et les résultats soient atteints à court terme, mais aussi qu'ils soient maintenus à moyen et à long terme et qu'ils soient toujours vérifiables.

Prochaines étapes ou autres projets

Avec les collecteurs de matières organiques, St-Hubert travaille à la conception de bacs plus adaptés.

Référence

ST-HUBERT. *Le concept St-Hubert*, [En ligne], 2013. [<http://www.st-hubert.com/entreprise/sthubert-concept/index.fr.html>] (Consulté le 17 décembre 2014).

Répondante : Josée Vaillancourt

Conseillère principale aux communications

Téléphone : 450 688-4400, poste 2104

Courriel : jvaillancourt@st-hubert.com





Figure 1 : Dans ses formations, St-Hubert utilise un jeu de cartes pour sensibiliser les employés au tri adéquat de chaque type de matière rencontré dans le restaurant. (Photos : St-Hubert)



Figure 2 : L'affichage dans les aires de tri est (a) standardisé ou (b) personnalisé par les franchisés. (Photos : St-Hubert)



Figure 3 : Les stations de tri sont présentes tant dans (a) les aires réservées aux employés que dans (b) les aires de restauration dans les restaurants express. (Photos : St-Hubert)





Figure 4 : L'entreposage des matières recyclables et compostables diffère dans chaque restaurant, selon les contrats de collecte et les règlements municipaux. Ici, on voit des conteneurs de récupération des matières organiques de 4 vg³ qui seront collectés par chargement frontal. (Photo : St-Hubert)



Figure 5 : À la plonge, les employés sont responsables du bon tri des matières organiques. (Photos : St-Hubert)

